БОЛЬШАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Миллион блюд для семейных обедов

лучшие рецепты




SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге собрана великолепная коллекция простых рецептов из недорогих и доступных продуктов, с которой семейное застолье превратится в радостную традицию. Вы сможете без труда приготовить вкусный и питательный обед, составив собственное меню из предложенных нами блюд. Наслаждайтесь веселым общением с близкими людьми, замечательным угощением и уютной атмосферой домашнего очага!

Издание выходит также внесерийно под названием «Миллион разнообразных блюд на все случаи жизни»

- Коллектив авторов
  - От издательства
  - На закуску
    - Бутерброды
      - ХОЛОДНЫЕ БУТЕРБРОДЫ
        - Бутерброд «К завтраку»
        - Бутерброд «Морской»
        - Бутерброд «Слойка»
        - Бутерброд «Утро»
        - Бутерброд «Камчатка»
        - Бутерброд «Атлантида»
        - Бутерброд «Салатник»
        - Бутерброд «Радужный»
        - Бутерброд с овощами
        - Бутерброд «Улей»
        - Бутерброд с икрой
        - Бутерброд «Любимый»
        - Бутерброд «Волна»
        - Бутерброд с грибами
        - Бутерброды «Утро»
        - Бутерброды «Радость грибника»
        - Бутерброды «Сытные»
      - БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ
        - Бутерброды «Самые обычные»
        - Бутерброды «Ванильное небо»
        - Бутерброды «Летние»
        - Бутерброды «Римские»
        - Бутерброды «Парижские»
        - Бутерброды «Утренник»
        - Бутерброды «Волжские»

- Бутерброды «Удовольствие»
- Бутерброды «Апельсиновый рай»
- ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ
  - Бутерброды «Кошачий глаз»
  - Бутерброды «Северный полюс»
  - Бутерброды «Лондонский туман»
  - Бутерброды «По-гречески»
  - Бутерброды «Индейские»
  - Бутерброды «Для мамы»
- Салаты
  - ТРАДИЦИОННЫЕ САЛАТЫ
    - «Царский»
    - «Натюрель»
    - «Мимоза»
    - «Пестренький»
    - «Фасолевый»
    - «Свежесть»
    - «Кладезь»
    - «Самобранка»
    - «Отличный»
    - «Оригинальный»
    - «Титаник»
    - «Ковбой»
    - «Ласковый»
    - «Рубин»
    - «Зимнее утро»
    - «Румянец»
    - «Белый танец»
    - «Печеночный»
    - «Огуречные лодочки»
    - «Овощной»
    - «Смешанный»
    - «Русский»
    - «Манящий»
    - «Простой»
    - «Перчик»
    - «Заснеженный сад»
    - «Горячие перчики»
    - «Насыщающий»
    - «Зимняя сладость»
    - «Грибные кораблики»
    - «Объедение»
    - «Слова любви»
    - «Фуршетный»

- «Сладкий»
- «Огородный»
- «Рыжик»
- «Для сыроедов»
- «Дальневосточный»
- «Гольфстрим»
- «Капустные трубочки»
- «У камина»
- «Грибной»
- «Свежий»
- «Весенний»
- «Союз»
- «Миф»
- «Аромат»
- «Бабушкина забава»
- «Мария»
- «Экспресс»
- «Рандеву»
- «Семейный»
- «Воскресный»
- «Помидоры на Канарах»
- «Лужок»
- «Нарцисс»
- «Виртуоз»
- «Замок»
- «Курьер»
- «Два зайца»
- «Радуга»
- «Лиза»
- «Зеленая горка»
- «Вена»
- «Краса»
- «Мясной»
- «Секрет»
- «По-индийски»

- ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ
  - «Французское баловство»
  - «Новогодний»
  - «Ричи»
  - «Каприз дамы»
  - «Садовник»
  - «Сказка Востока»
  - «Посейдон»
  - «Фуранж»

- «Золотой»
- «Звездопад»
- «Хильда»
- «Рыцарь дамского сердца»
- «Луиза»
- «Пират»
- «Фламандия»
- «Морской»
- «К шампанскому»
- «Дневной»
- «Солнечный»
- «Актриса»
- «Адам»
- «Престиж»
- «Вечерний»
- «Амадеус»
- «Праздник Нептуна»
- «Площадь Бастилии»
- «Итальяночка»
- «Венеция»
- «Китайский дракон»
- «Американка»
- «Экзотика»
- «Корзинка»
- «Изящный»
- «Легкий»

○ На первое
- Борщи
  - Борщ по-русски
  - Борщ «Зимний»
  - Борщ «Летний»
  - Борщ «Украинский»
  - Борщ «Овощной» (диетический)
  - Борщ с квашеной капустой
  - Борщ «Атлантический»
  - Борщок
  - Борщ «Сельский»
  - Борщ «Московский»
  - Борщ по-воронежски
  - Борщ «Птичий двор»
  - Борщ «Дачный»
  - Борщ «Праздничный»
  - Борщ «Саяны»
  - Борщ «Сахалинский»

- Борщ «Снежный»
- Свекольник по-немецки
- Свекольник «Яблочко»
- Борщ «Полтава»
- Борщ «Потрошки»
- Борщ «Ветчинный»
- Свекольник «Лимончик»
- Борщ «Киевский»

- Щи
  -
    - Щи «Красные»
    - Щи «Зеленые»
    - Щи с крапивой
    - Щи по-украински
    - Щи по-русски с квашеной капустой
    - Щи «Рыбные»
    - Щи «Грибные»
    - Щи «Крестьянские»
    - Щи с фасолью
    - Щи «Советские»
    - Щи «Скандинавские»
    - Щи «Поволжские»
    - Щи «Геркулес»
    - Щи «Городские»
    - Щи «Заячьи»
    - Щи «Венгерские»
    - Щи «Кислинка»
    - Щи «Степные»
    - Щи «Полевые»
    - Щи «Деликатесные»
    - Щи «Праздничные»
- Солянки
  -
    - Солянка «Грибная»
    - Солянка «Мясная»
    - Солянка «Степная»
    - Солянка «Солдатская»
    - Солянка «Волжская»
    - Солянка «Пикантная»
    - Солянка «Морская»
    - Солянка «Дальневосточная»
    - Солянка «Осенняя»
    - Солянка «Донская»
    - Солянка по-русски

- Солянка «На скорую руку»
- Солянка по-французски

- Бульоны
  -
  - Бульон «Радость жизни»
  - Бульон «Вдохновение»
  - Бульон «Причуда»
  - Бульон «Дар судьбы»
  - Бульон «Утренний»
  - Бульон «Маленький Китай»
  - Бульон «Свежесть»
  - Грибной бульон «Запах леса»
  - Бульон «Восторг души»
  - «Балагур» с клецками
- Супы
  - Суп «Молдаваночка»
  - Суп «Отрада»
  - Суп с потрохами
  - Суп «Луковый»
  - Суп «Любовная песнь пастуха»
  - Суп «Зов природы»
  - Суп «Атлет»
  - Суп «Пингвин»
  - Суп «Сельская идиллия»
  - Суп-пюре «Стрелы Амура»
  - Суп «Сибирское здоровье»
  - Суп «Хорошее настроение»
  - Суп «Ленивый»
  - Суп «Райское наслаждение»
  - Суп-пюре «Воспоминание о детстве»
  - Суп «Цыплячьи нежности»
  - Суп «Экзотический»
  - Суп «Ароматный»
  - Суп «Деревенский праздник»
  - Суп «Эврика»
  - Суп «Удивление»
  - Суп «Дружеский привет»
  - Суп «Мечта»
  - Суп «Царский»
- Супы в глиняных горшочках
  - «Фрикадельки-поплавки»
  - Бульон с куриными «облачками»
  - Суп «Красная Шапочка»
  - Суп «Бабушкин»

- Суп «Деревенский»
- Суп «Гороховая карусель»
- Суп «Красные монетки»
- Бульон с «бантиками»
- Бульон «Нептун»
- Бульон «Грибная фантазия»
- «Царица полей»
- Лапша «Домашняя»
- «Листопад»
- «Поляна»
- «Грибница»
- «Аристократ»

- На второе
  - Блюда из мяса
    - «Хитрый Али»
    - «Горный пейзаж»
    - «Ужин в сакле»
    - Свинина с фасолью «Конфетти»
    - «Сердечко овечки»
    - «Осенняя фантазия»
    - «Два приятеля»
    - «Ужин у камина»
    - «Праздник в ауле»
    - Плов «Порционный»
    - «Пятачок в каше»
    - Печень «Му»
    - «Острые язычки»
    - «Мулат»
    - «Обжора»
    - «Лужок»
    - «Кролик-неженка»
    - «Аппетитная свининка»
    - «Обманчик»
    - «Легкое суфле»
    - «Молчание ягнят»
    - «Кораблики»
    - «Праздник живота»
    - «Иринкины причуды»
    - «Звездный час»
    - «А ну-ка, отними»
    - «Детские забавы»
    - «Блюдо служащего»
    - «Гусиные лапки»
    - «Ненавязчивое предложение»

- «Сюрприз для полных»
- «Зимняя вариация»
- «Гюльчатай»
- «Ежик в тумане»
- «Кактус в пустыне»
- «Хитрый язык»
- «Быстро и просто»
- «Минута расслабления»
- Плов на бараньем сале
- Плов с лепешками из фарша
- Плов с жареным и вареным мясом, с урюком и красным перцем
- Плов с бараниной и зернами граната
- Плов с морковью и луком
- Плов «Особый» с пряностями
- Плов «Раздельный» с морковью и специями
- Плов с гранатовым соком
- Плов «Праздничный» с молотым перцем и имбирем
- Бараньи шницели с пловом

- Блюда из птицы
  - «Доверчивая хохлатка»
  - «Пеструшка в лесу»
  - «Птичий двор»
  - «Яйца курицу не учат»
  - «Красна девица»
  - «Курочка Ряба»
  - «Курортница»
  - «Гуси-лебеди»
  - «Пламя свечи»
  - «Паприка»
  - «Пьяная индейка»
  - «Луковое счастье»
  - «Иллюзион»
  - «Скромница»
  - «Голубки»
  - «Полет во сне»
  - «Цыплятки»
  - «Гусь-обжора»
  - «Гусь пятизвездочный»
  - «Богема»
  - «Полевые цветы»
  - «Душа моя»
  - «Сочельник»

- «Традиция»
- «Натура»
- «Полет на юг»
- «Гулять так гулять»
- «Себялюбец»
- «Нежнее нежного»
- «Гусь-командир»
- «Раз картошка, два картошка»
- «Лесная красавица»
- «Сказка»
- «Чернушка»
- «Желанная»
- «Сплетник»
- «Гусь по-флотски»
- «Домоседка»
- «Гусь по-царски»
- «Посадил дед репку»
- «Шут гороховый»
- «Царевна-лягушка»
- «Тебе, любимому»
- «Оранжевое небо»
- Гусь «Портос»
- «Грузинка»
- «Лакомка»
- «Тепло очага»
- «Курочка Ряба»
- Плов «Восток – дело тонкое»
- Плов «Легкая разминка»
- Плов «Причуда»
- Плов «Райское наслаждение»
- Плов «На стол к президенту»
- Плов «Куриные гонки»
- Плов «Последний шанс»
- Плов «Тайна куриного сердца»
- Плов «Радостный взгляд»
- Плов «Двойной деликатес»
- Плов «Простейшее решение»
- Плов «Орел и куропатка»
- Плов «Азарт»
- Плов из курицы с тыквой и изюмом
- Плов из тушеной утки с чесноком и красным перцем
- Плов из цыпленка с чесноком, корицей и миндальными орешками

- Блюда из рыбы
  - «Океан»
  - «Тихий омут»
  - «Рыбушка»
  - «Красное море»
  - «Важный» судак
  - Налим «По-царски»
  - «Легкий бриз»
  - «Завтрак Водяного»
  - «Емелино счастье»
  - «Русалочка»
  - «Глубинный»
  - «Сюрприз»
  - «По щучьему велению»
  - «Кутум в тине»
  - «Угощение от шеф-повара»
  - «Блондин»
  - «Трезубец»
  - Плов «Проказник»
  - Плов «Вот оно – счастье»
  - Плов «Дядюшка Сэм»
  - Плов «Щука по-еврейски»
  - Плов «Посудачили»
  - Плов «Только к празднику»
  - Плов «Светлый лик»
  - Плов с рулетиками из форели и савойской капусты
  - Плов из копченой рыбы с фасолью
  - Плов с рыбой во фритюре
- Блюда с грибами
  - Грибной плов «Загадки леса»
  - Плов «Радуйся жизни»
  - Плов «грибной дождь»
  - Плов «На диком Западе»
  - Плов «Мужской каприз»
  - Грибы в сметане с сыром
  - Плов «Шоу для любителей»
  - Грибы в сметане с помидорами
  - Грибы в сметане
  - Куриная юшка с грибами
  - Курица с грибами
  - Битки «Селянские»
  - Баклажаны, тушенные с грибами
  - Говядина, тушенная с грибами

- Отбивные с грибным соусом
- Телячьи котлеты по-венгерски
- Макароны отварные с грибами
- Гуляш «Грибной»
- Рагу грибное «Волшебное»
- Бигос грибной «Особый»
- Тушеные грибы «Полет»
- Грибы тушеные «Охотничьи»
- Грибы «Румяные»

- Блюда из овощей
  - Салат картофельный с яблоками
  - Картофель с черносливом
  - «Картофельный пузырь»
  - Картофельные котлеты
  - Печеная картошка
  - Фаршированный картофель
  - Картофельная запеканка
  - «Картофельные коробочки»
  - Картофельная драчена
  - Крокеты
  - Картофельное суфле
  - «Колобки»
  - Фаршированная капуста с грибами
  - Салат «Огурцы в сметане»
  - Вареники капустные
  - Шницель
  - Салат «Солененький»
  - Салат «Рыбка»
  - Огурцы в томате
  - Огуречный суп-пюре
  - Огуречная поджарка
  - Фаршированные огурцы
  - Огурцы тушеные
  - Огурцы в сметане
  - Огурцы острые
  - Раки в огурцах
  - «Тыковка»
  - Рыбная солянка
  - Пирог «Огурчик»
  - Салат «Одуванчик»
  - Омлет
  - Салат «Орешек»
  - Кабачковая кашка
  - Омлет «Грибок»

- Кабачковые оладьи
- Варенье «Кабачок»
- Паштет куриный с кабачками
- Котлетки из кабачков
- Гречка с кабачками
- Кабачки «Кисленькие»
- Кабачки медовые
- Баклажаны «Льезонские»
- Баклажаны с помидорами
- Торт сырный с кабачками
- Икра баклажанная острая
- Баклажаны в сметане
- Баклажановое пюре
- Баклажаны «Провансаль»
- Баклажановое рагу
- Бутерброды «Баклажанчик»
- Закуска «Острая»
- Гренки пшеничные
- Баклажаны «Красные»
- Десерт из баклажанов
- Салат «Сметанник»
- Суп-пюре «Помидорка»
- Помидоры фаршированные «Грибник»
- Помидоры фаршированные «Дичь»
- Осетрина с помидорами
- Помидоры «Сырный праздник»
- Стуфат «По-итальянски»
- Канапе с помидорами
- Салат «Гурман»
- Щука с помидорами
- Салат «Пикантный»
- Помидоры с печенью трески
- Салат «Фасолька»
- Фасоль с зеленью
- Фасолевый паштет
- Фасоль в томатном соусе
- Суп фасолевый
- «Фасолевый сюрприз»
- Фасолевые котлеты
- Суп бобовый
- Суп «Цыпленок»
- Раки с зеленым горошком
- «Сказка»
- Бобовый салат

- Тыквенный суп-пюре
- Салат «Вкуснотища»
- Тыква с картофелем
- Тыквенный мармелад
- Сладкий плов
- Оладьи «Тыковка»
- Закуска «Тыквенная»
- Тыквенный суп «По-китайски»
- Тыква печеная
- «Весна»
- Фаршированная тыква с рисом и чесноком
- «Нежность»
- Борщ «Оригинальный»
- Тыква «По-восточному»
- Тыквенная запеканка
- Тыквенный суп
- Суп из спаржи
- Суп из артишоков
- Суп каштановый

- Фаршированные овощи и голубцы
  - Голубцы овощные
  - Голубцы мясные
  - Голубцы с грибами и пшенной начинкой
  - Голубцы с рисом и зеленью
  - Голубцы с морковью
  - Голубцы с картофелем
  - Голубцы с рыбой и грибами
  - Голубцы в листьях шпината
  - Голубцы с мясом
  - Голубцы «Украинские»
  - Голубцы с гречневой кашей, фаршем и морской капустой
  - Капустные голубцы с яблоками
  - Плов с голубцами на виноградных листьях
  - Голубцы с рисом и яблоками
  - Плов с голубцами, яйцами и перцем
  - Помидоры, фаршированные яйцами
  - Фарши для помидоров
  - Помидоры, фаршированные рисом
  - Помидоры, фаршированные треской и ананасом
  - Помидоры, фаршированные сладким перцем и зеленью
  - Помидоры с грибами и перцем

- Помидоры, фаршированные рыбой
- Фаршированные помидоры по-немецки
- Салат «Томатный»
- Помидоры с ветчиной и сыром
- Помидоры с сыром
- Помидоры фаршированные «Пикантные»
- Помидоры с грибами и луком
- Помидорные «Корзиночки»
- Фаршированные помидоры «Лесные»
- Помидоры, фаршированные сыром
- Закуска из помидоров в желе
- Помидоры фаршированные «Дичь»
- Фаршированный перец «По-провансальски»
- Перец, фаршированный овощами
- Фарш для перцев
- Перец «Осенний поцелуй»
- Перец, фаршированный по-французски
- Фаршированный перец с сыром
- Фаршированные камби
- Красный сладкий перец, фаршированный брынзой
- Перец, фаршированный рисом и мясом
- Перец в маринаде
- Кабачки, фаршированные рыбой
- Баклажаны с фаршем из риса с овощами
- Фаршированные кабачки «Восхищение»
- Фаршированные баклажаны
- Баклажаны «Любимые»
- Баклажаны с сыром и помидорами

- Блюда из яиц
  - Болтушка «Дунайская»
  - Бутерброд «Улочки Парижа»
  - Глазунья «Зимняя»
  - Глазунья «Пикантная»
  - Глазунья «Отрада»
  - Глазунья «Артистическая»
  - Глазунья «Десертная»
  - Глазунья «Провинциальная»
  - Болтушка «Нежность»
  - Болтушка «Курочка Ряба»
  - Глазунья «Деревенская»
  - Глазунья «Северное сияние»
  - Глазунья «Золушка»

- Глазунья «Дачная фантазия»
- Глазунья «Августовские звездочки»
- Глазунья «Завтрак по-американски»
- Глазунья «Зигзаг удачи»
- Болтушка «Рисовый рай»
- Омлет «Ленивый»
- Омлет «Оригинальный»
- Глазунья «Любимая»
- Глазунья «Солнечная долина»
- Болтушка «Путешествие по Италии»
- Омлет «Улыбка»
- Омлет «Грибной»
- Омлет «Том Сойер»
- Омлет «Верный Мишель»
- Омлет «Лукоморье»
- Омлет «Зеленый остров»
- Омлет «Детский»
- Омлет «По-неаполитански»
- Омлет «Королева»
- Омлет «Россиянка»
- Омлет «Баден-Баден»
- Омлет «Деревенское утро»
- Омлет «Печеночный»
- «Белоснежка»
- «Башня»
- «Снегурочка»
- «Айсберг»
- «Чиполлино»
- «Морской царь»
- «Лужи»
- «Розовый Восход»
- «Фермер»
- «Абрикосовая вермишель»
- «Восток»
- «Крапинки»

- Каши
  - Каша гречневая с сухофруктами
  - Перловая каша с овощами
  - Каша «Геркулес»
  - Пшенная каша с сыром
  - Гречневая каша со сметаной
  - Рисовая каша
  - Гречневая каша на молоке
  - Манная каша с вареньем

- Рисовая каша с яблоками
- Пшенная каша с яблоками и курагой
- Пшенная каша с грибами
- Пшенная каша с луком
- Пшенная каша в горшочке
- Горохово-ячневая каша
- Перловая каша с зеленью
- Тыквенно-пшенная каша
- Рисовая каша с черносливом
- Каша на кукурузной муке
- Пшеничная каша с бараниной
- Перловая каша с морковью и луком
- Рисовая каша с баклажаном

- Запеканки
  - Мясная запеканка с оВощами и зеленью
  - Запеканка морковная с рисом
  - Праздничная запеканка из овощей
  - Капуста, запеченная с сыром
  - Запеканка капустная с орехами
  - Морковная запеканка с творогом
  - Свекла, запеченная с луком
  - Запеканка из овощей «По-украински»
  - Запеканка из кабачков
  - Запеканка из краснокочанной капусты
  - Пудинг из кабачков
  - Овощная запеканка
  - Запеканка из баклажанов
  - Запеканка из лапши с томатами
  - Овощная запеканка с брынзой
  - Запеканка с брокколи и помидорами
  - Картофельная запеканка под сырным соусом
  - Запеканка из картофеля с селедкой
  - Картофельная запеканка со свежими грибами и мозгами
  - Картофельная запеканка с кукурузой молочной спелости
  - Картофельная запеканка со щавелем
  - Запеканка из тертого картофеля
  - Картофельная запеканка с потрохами
  - Запеканка картофельная «Панская»
  - Запеканка из картофеля с мясом и ливером
  - Запеканка «Винницкая»

- Запеканка сырная с картофелем
- Картофельная запеканка с морковью
- Картофельная запеканка с яйцом
- Картофельная запеканка с помидорами
- Картофельная запеканка с зеленью
- Картофельная запеканка с перцем
- Запеканка из картофеля с мясом и копченой колбасой
- Запеканка из картофеля и капусты
- Вестфальская запеканка с зеленью
- Картофельная запеканка с тимьяном
- Картофельная запеканка с кислой капустой
- Запеканка из картофеля с овощами

○ На десерт
- Приготовление теста
- Хворост, пончики, пампушки
  - ХВОРОСТ
    - Основной рецепт
    - «Корсар»
    - «Ароматная клубника»
    - «Лакомка»
    - «Сластена»
    - «Лакомство Винни-Пуха»
    - «Итальянец в России»
    - «Зимняя Вишня»
    - «Виноградная лоза»
    - «Хворост пряный»
    - «Выкрутасы»
  - ПОНЧИКИ
    - «У бабушки в гостях»
    - «Добрый вечер, щедрый вечер»
    - «Напомаженные пончики»
    - «На пасеке»
    - «Бульбаши»
    - «Лесная ягода»
    - «Тропиканка»
  - ПАМПУШКИ
    - «Заячий хлеб»
    - «Изюмительные пампушки»
    - «Чесночники»
    - «Здем»
    - «Мясоеды»
    - «Пампушки термоядерные»

- «Сельдь под шубой»
- «Ацтеки»
- «Это сладкое слово – диета»
- «Ужин грибника»

- Печенье, мазурки, марципаны
  - ВИДЫ ТЕСТА. ПОМАДКИ, КРЕМЫ
    -
    - Обычное дрожжевое тесто
    - Слоеное дрожжевое тесто
    - Песочное тесто
    - Бисквитное тесто
    - Белая помадка «Снежная королева»
    - Заварной белый крем «Лунный свет»
    - Заварной шоколадный крем «Бурый медвежонок»
  - ПЕЧЕНЬЕ
    - Печенье «Треуголки на пуговичках»
    - Печенье «Арахисовые пальчики»
    - Сливовый десерт с маком и грецкими орехами
    - «Вишневый сад в снегу»
    - «Красотки-шоколадки»
    - Печенье «Хороша во всем картошка»
    - Печенье «Обжигающие сырные квадратики»
    - «Лимонное удовольствие»
    - Печенье «Полумесяцы в кокосовых облачках»
  - МАЗУРКИ
    - «Мазурка с мазуркой танцуют мазурку»
    - «Мазурка в кремовой шляпке»
    - Песочная мазурка «Мы делили апельсин»
    - Бисквитная мазурка «Арахисовая маковка»
    - Сдобная мазурка «Шоколадная история с изюмом»
  - МАРЦИПАНЫ
    - «Марципановые медальоны с сюрпризом»
    - Черно-белые марципановые колечки
    - Марципановые цветочки в сахарной пыльце

- Марципановые солнышки
- Блины, блинчики, оладьи
  - БЛИНЫ
    - Дрожжевые блины
    - Блины «Традиционные»
    - Блины из манной крупы
    - Заварные блины
    - Рыбные блины
    - Блины «Праздничные»
    - Картофельные блины
    - Блины с грибами «Осенние»
    - Блины «Новогурьевские»
    - Блины «Летние»
  - БЛИНЧИКИ
    - «Кремовые блинчики»
    - Блинчики «Основные»
    - Блинчики с начинкой
    - Помидорные блинчики
    - Пирог из блинчиков и клубники
    - Блинчики с яблоками
    - Пивные блинчики
    - Блинчики «Румяные щечки»
    - Пирожки из блинчиков
    - Блинчики с лимоном
    - Блинчики с кабачками
  - ОЛАДЬИ
    - Оладьи дрожжевые
    - Оладьи «Экспресс»
    - Картофельные оладьи
    - Оладьи быстрого приготовления
    - Оладьи «Яблочный сон»
    - Фасолевые оладьи
    - Оладьи из риса с вареньем
    - Оладьи «Фермерские»
    - Оладьи «Чешские»
    - Оладьи «Нежность»
    - Оладьи «Бабушкин подарок»
  - НАЧИНКИ ДЛЯ БЛИНОВ, БЛИНЧИКОВ И ОЛАДИЙ
    - Творожная начинка
    - Картофельная начинка
- Пирожки
  - Пирожки «Зайчишки»
  - Пирожки «Печеночные»

- Пирожки «Владимирские»
- Пирожки «Холостяцкие»
- Пирожки «Балтика»
- Пирожки «Раковые шейки»
- Пирожки «Братец Кролик и Братец Лис»
- Пирожки «Бавария»
- Пирожки «Мировая закуска»
- Пирожки «Кулинарная идиллия»
- Пирожки «Восточные»
- Пирожки «Мама миа»
- Пирожки «Ностальгия»
- Пирожки «Диско»
- Пирожки «Оазис»
- Пирожки «Сладкая радость»
- Пирожки «Абрикосики»
- Пирожки «Рыцарский куш»
- Пирожки «Лакомство Белоснежки»
- Пирожки «Завтрак Великана»
- Пирожки «Доллар»
- Пирожки «Пикантные»
- Пирожки «Гроздочка»
- Пирожки «Красная роща»

- Пироги
  - Пирог «Нептун»
  - Пирог «Дон Жуан»
  - Пирог «Зимняя Вишня»
  - Пирог «Пьяные яблочки»
  - Пирог «Лолита»
  - Пирог «Наваждение»
  - Пирог «Башенка»
  - Пирог «Лесной царь»
  - Пирог «Нежный»
  - Пирог «Заячье счастье»
  - Пирог «Радонежский»
  - Пирог «Машенька»
  - Пирог «Тетя Капа»
  - Пирог «Одесситка»
  - Пирог «Вишенка»
  - Пирог «Грецкий орешек»
  - Пирог «Дарья»
  - Пирог «По щучьему веленью»
  - Пирог «Лимонный»
  - Пирог «Сметанный»
  - Пирог «Солдатский»

- Пирог «Сырный»
- Пирог «Мясной»
- Пирог «Кубанский»
- Пирог «Бабушкин»
- Пирог «Душенька»
- Пирог «Особенный»
- Пирог «Диетический»
- Пирог «Огород»
- Пирог «Именинный»
- Пирог «Оранжевый снег»

- Фруктовое ассорти
  - Салат «Дары природы»
  - Салат «Груши в орехах»
  - Салат из груш и картофеля
  - Салат из апельсинов и орехов
  - Апельсиновые корзиночки с кремом
  - Салат из апельсинов и бананов
  - Фруктовый салат с клубникой
  - Салат «Сладкий перец в апельсиновых дольках»
  - Салат из бананов с изюмом
  - Салат «Фруктовый рай»
  - Фруктовый салат «Манго в миндале»
  - Салат из бананов с сосисками
  - Салат из бананов с курагой
  - Салат из бананов и киви
  - Салат «Волшебное лакомство»
  - Абрикосы в белом соусе
  - Холодный салат «Ягодный праздник»
  - Салат «Майорика»
  - Салат «Майский жук»
  - Салат «Красивый урожай»
  - Салат «Чудо природы»
  - Салат «Очень вкусно»
  - Клубничные хлопья «Облако»
  - Салат «На скорую руку»
  - Салат «Звездное небо»
  - Салат «Неожиданность»
  - Салат «Песнь гондольера»
  - Салат «Ноктюрн»
  - Салат «Карнавал в Рио-де-Жанейро»
  - Салат «Бахчисарайский фонтан»
  - Суп-салат «Эдемский сад»
  - Салат «Таинственный остров»

- Салат «Воздушный поцелуй»
- Салат «Чаша изобилия»
- Салат «Сладкие корзиночки»
- Салат «Веснушка»
- Салат «Гранатовый браслет»
- Салат-коктейль «Ассорти»
- «Индийский салат»
- Салат-коктейль «Минутка»
- Салат «Фруктовый сад»
- Салат «Взрыв вкуса»
- Салат «Аромат любви»
- Салат «Сладкое ассорти»
- Салат «Парижская ночь»
- Салат «Сон магараджи»
- Салат «ФруктоВая фантазия»
- Кефирно-ягодный салат
- Салат «Привет из улья»
- Салат «Медовые грезы»
- Ягодный салат «Летний ужин»
- Салат из винограда
- Ягодный салат с малиновым сиропом
- Салат из вишни
- Салат из черники
- Клубника со сливками
- Салат из клубники
- Салат из малины «Сливки общества»
- Салат из клубники с апельсинами
- Финики фаршированные

- Напитки к обеду
  - Чайные напитки
    - Чай «Бодрость»
    - Мятный чай
    - Чай яблочный
    - Чай смородиновый
    - «Чайхана»
  - Кофейные напитки
    - Кофе «Гурман»
    - Кофейный коктейль «Пробуждение»
    - Кофе с «холодком»
    - Коктейль «Бразильский»
  - Коктейли
    - Морс «Медок»
    - Напиток «Свежесть»
    - Напиток томатный «Африка»

- Коктейль апельсиновый
- Витаминный коктейль
- Коктейль «Богатырь»
- Медово-клубничный напиток
- Яблочно-мандариновый напиток
- Медово-смородиновый напиток
- Напиток из сухофруктов
- Клюквенный морс
- Молочный коктейль с киви
- Кофе из ячменя
- Напиток из сухофруктов
- Коктейль «Молочная река»
- Коктейль «Ягодка»
- Коктейль «Вишневое безумие»
- Коктейль «Добрая Мэри»
- Напиток «Фруктовый»
- Коктейль «Айсберг в шоколадном море»
- Коктейль «Натюрморт»
- Напиток «Медвежонок»
- Напиток «Тропическое молочко»
- Напиток «Клубничка»
- Кисель «Густой»

Коллектив авторов
Миллион блюд для семейных обедов. Лучшие рецепты

После хорошего обеда можно простить кого угодно, даже своих родственников.

Оскар Уайльд

От издательства

Бьет полдня час, рабы служить к столу бегут;
Идет за трапезу гостей хозяйка с хором.
Я озреваю стол – и вижу разных блюд
Цветник, поставленный узором.

Багряна ветчина, зелены щи с желтком,
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь – икра, и с голубым пером
Там щука пестрая – прекрасны!

Прекрасно потому, что взор манят мой, вкус;
Но не обилием иль чуждых стран приправой:
А что опрятно все и представляет Русь,
Припас домашний, свежий, здравой.

Гавриил Державин

Что может быть лучше отдыха в кругу родных и друзей? С чем еще можно сравнить состояние покоя и радости, которое излучает домашний очаг? Как приятно накрывать на стол для любимых, ожидая их приезда!

Мы предлагаем вам продолжить замечательную традицию домашнего застолья. Фантазируйте и создавайте собственные уникальные сочетания блюд вместе с нашей книгой. Все очень просто: разделы расположены в порядке подачи пищи к столу, и вы легко найдете подходящее к каждому случаю угощение.

Какой обед вас ждет сегодня? Что-то не очень дорогое, питательное и, конечно, очень вкусное! Пожалуй, на закуску можно приготовить несколько салатов, например «Овощной», «Мимоза» или «Фасолевый», на первое – суп из грибов или мясную солянку, ну а второе, десерт и напитки вы без труда подберете сами.

Ожидаете гостей, чтобы отметить какое-либо торжество? На столе должны быть просто необыкновенные кушанья! Наша книга снова подаст совет. Стоит только посмотреть на выбор блюд, и вы обязательно найдете то, что нужно.

«Миллион блюд для семейных обедов» – это великолепная коллекция простых рецептов из недорогих и доступных продуктов, с которой застолье станет радостной традицией, и в вашем доме никогда не перестанет звучать смех дорогих людей и

хвала гостеприимным хозяевам.

Не забывайте: вкусный стол, за которым собирается вся семья, обеспечивает не только отличный аппетит и крепкое здоровье, но и хорошие отношения.

На закуску

Не откладывай до ужина того,
что можешь съесть за обедом.

Александр Пушкин

Бутерброды

ХОЛОДНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброд «К завтраку»

Требуется: **4–6** кусочков хлеба, **200 г** свиной или говяжьей печени, **2** яйца, **2 ст. л.** муки, соль, зелень, **2** помидора, **50–70 г** майонеза.

Способ приготовления. Из яиц, муки и соли приготовьте кляр. Печень нарежьте тонкими кусочками, обмакните ее в кляр и обжарьте на медленном огне с обеих сторон в течение 3–5 мин. Помидоры нарежьте колечками.

Кусочки хлеба смажьте тонким слоем майонеза, уложите поджаренную печень, сверху положите колечки помидора.

Бутерброд «Морской»

Требуется: **4–5** ломтиков хлеба, **100 г** филе сельди, **4** вареные картофелины, **2** помидора, зелень, соль, **3 ст. л.** сметаны, **30 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом, сверху уложите нарезанные ломтики филе. Соль и перец добавьте в сметану. Нанесите ее на сельдь. Положите нарезанный ломтиками картофель, снова смажьте слоем сметаны. Сверху украсьте бутерброд тонко нарезанными ломтиками помидоров и зеленью.

Бутерброд «Слойка»

Требуется: **4–6** кусочков хлеба, **200 г** ветчины, **150 г** сыра, **3** яйца, **2** помидора, **1** огурец, **2–3 ст. л.** сметаны или майонеза, листья салата, **20 г** маргарина, томатное пюре, соль, перец.

Способ приготовления. Кусочки хлеба слегка обжарьте на маргарине. Яйца отварите вкрутую, остудите и очистите. Ветчину, яйца, помидоры и огурцы нарежьте тонкими ломтиками. Сметану или майонез смешайте с томатным пюре, посолите и поперчите. Сыр натрите на мелкой терке и добавьте его в приготовленный соус.

Хлеб намажьте соусом, положите ветчину и ломтик помидора. Яйца и огурцы обмакните в соус и положите на

бутерброд. Сверху украсьте бутерброд листочком салата.

Бутерброд «Утро»

Требуется: **4–6** кусочков отрубного батона, **3** яйца, **4** сосиски или сардельки, **30 г** сливочного масла, **20–30 г** маргарина, соль, зелень, **2** соленых огурца.

Способ приготовления. Кусочки батона слегка обжарьте на маргарине. Сосиски отварите и нарежьте тонкими колечками. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и нарежьте кольцами. Огурцы нарежьте тонкими колечками наискосок. Зелень мелко порубите.

Батон намажьте маслом, положите на него нарезанные кольцами яйца и огурец, чередуя их по одному. Немного посолите, сверху уложите нарезанные сосиски. Посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Бутерброд «Камчатка»

Требуется: **5–6** кусочков черного хлеба, шпротный паштет, **2** яйца, **50–70 г** майонеза, **1** зубчик чеснока, **2** соленых огурца, зелень укропа.

Способ приготовления. Яйца отварите, охладите, очистите и натрите на мелкой терке. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Огурец нарежьте тонкими колечками. Из майонеза, паштета, тертых яиц и чеснока приготовьте массу. На кусочек хлеба нанесите небольшой слой массы, сверху положите нарезанные огурцы и украсьте веточкой укропа.

Бутерброд «Атлантида»

Требуется: **4–5** кусочков батона, селедочный фарш или филе соленой сельди, **3–4** яйца, **50 г** острого бутербродного масла (с красным перцем), соленый огурец или **2–3** моченых яблока, зелень.

Способ приготовления. Яйца отварите, охладите, очистите и натрите на мелкой терке.

Зелень мелко порежьте. Огурец или яблоки порежьте колечками. Батон намажьте маслом, посыпьте тертыми яйцами и зеленью, затем нанесите слой паштета или положите филе сельди и украсьте бутерброд огурцом или яблоком.

Бутерброд «Салатник»

Требуется: **4** кусочка батона, **1** плавленый сырок, куриный или свиной паштет, **4** листа салата, **30 г** сливочного масла, **3** помидора.

Способ приготовления. Помидоры нарежьте колечками, сырок – тонкими ломтиками. Батон разогрейте в тостере, намажьте маслом, положите на него лист салата, затем – нарезанные помидоры, паштет. Сверху уложите ломтики сыра.

Бутерброд «Радужный»

Требуется: **4–5** кусочков хлеба, **1** кабачок, **2–3** яйца, **1** баклажан, **150 г** ветчины, **100 г** растительного масла, соль, зелень, **50 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Кабачок вымойте, очистите от кожуры, нарежьте колечками по 5 мм, натрите солью. Баклажаны помойте, нарежьте такими же колечками и замочите на2—3 мин в соленой воде, чтобы ушла горечь. Затем овощи обжарьте на растительном масле до образования золотистой корочки.

Яйца отварите, остудите, очистите и нарежьте колечками вдоль. Ветчину нарежьте тонкими кусочками.

Хлеб слегка подогрейте в тостере, нанесите на него тонкий слой масла, оно немного растает и пропитает кусочек. Затем уложите слоями: кабачок, ветчину, яйца и баклажан.

Сверху украсьте бутерброд зеленью.

Бутерброд с овощами

Требуется: **1** городской батон, **100 г** свежей или квашеной капусты, зелень лука, **50 г** майонеза, соль,

2 яйца, консервированная ветчина или мясной паштет,

1 ч. л. горчицы, **30–40 г** кетчупа.

Способ приготовления. Батон разрежьте вдоль. Затем, так, чтобы не повредить нижней корки, выньте из него всю мякоть. Яйца отварите, остудите, очистите и натрите на терке. Зелень нарежьте не слишком мелко. Из майонеза, горчицы, соли и кетчупа приготовьте массу.

В середину обеих половинок положите капусту тонким слоем, затем нанесите слой массы, посыпьте нарезанными яйцом и луком. На нижнюю часть положите слой ветчины или паштета, соедините половинки, бутерброд готов.

Бутерброд «Улей»

Требуется: **4–6** кусочков батона, **20–30 г** меда, **100 г** свежей клубники или смородины, **50 г** творога, **50 г** печенья.

Способ приготовления. Ягоду разотрите с творогом и медом. Печенье разомните до крошки. На батон нанесите получившуюся сладкую массу и сверху посыпьте крошкой.

Бутерброд с икрой

Требуется: **4** кусочка батона, икра минтая (можно и другую икру), **2** яйца, **3 ст. л.** сметаны, зелень, **30 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Яйца отварите, остудите, очистите и натрите на терке. Смешайте их со сметаной и мелко нарезанной зеленью. На батон нанесите тонкий слой масла, затем слой из сметаны и яиц и наконец икру, ее аккуратно зачерпните ложкой и положите горкой на верх бутерброда.

Бутерброд «Любимый»

Требуется: **4** кусочка хлеба, **50 г** сыра, **50 г** майонеза, **2–3** яйца, пучок редиса.

Способ приготовления. Яйца отварите, охладите, очистите и порежьте вдоль. Хлеб слегка подогрейте в тостере.

Сыр натрите на мелкой терке и смешайте его с майонезом. Редис обработайте и нарежьте тонкими колечками.

На подогретый хлеб нанесите небольшой слой майонеза с сыром, затем положите редис, сверху 2–3 яичных колечка.

Бутерброд «Волна»

Требуется: **4–6** кусочков черного хлеба, **50 г** селедочного масла, **4–5** помидоров, **4** листка салата, **2–3** яйца, **2 ч. л.** горчицы, **50 г** растительного масла.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на масле с одной стороны. Яйца отварите, остудите, очистите и нарежьте кольцами вдоль. Помидоры нарежьте тонкими дольками и слегка обжарьте.

На хлеб нанесите горчицу, селедочное масло, лист салата, на него выложите на одну половинку 2–3 яичных колечка, на другую – 2–3 дольки помидора.

Бутерброд с грибами

Требуется: **4** кусочка батона, **1** соленый огурец, **2** головки репчатого лука, **50 г** сыра, **50 г** растительного масла, **120 г**

маринованных грибов, **1 ч. л.** горчицы.

Способ приготовления. Огурец натрите на терке, лук очистите и нарежьте кубиками. Грибы мелко порежьте. Все овощи слегка обжарьте на растительном масле. Сыр натрите на мелкой терке.

На хлеб нанесите тонкий слой горчицы, затем выложите обжаренные овощи и сверху посыпьте бутерброд сыром.

Бутерброды «Утро»

Требуется: $^1/_2$ батона (или пеклеванного хлеба), **250–300 г** сыра, по **100 г** сливочного масла и томатной пасты, салат.

Способ приготовления. Поджарьте ломтики хлеба, положите на каждый лист зеленого салата и тонкий ломтик сыра. В середину положите немного масла, смешанного с томатной пастой. Масло засыпьте тертым сыром. Хлеб, салат и сыр можете нарезать в форме звездочек.

Бутерброды «Радость грибника»

Требуется: **400 г** шампиньонов, батон ржаного хлеба, средняя луковица, по **100 г** майонеза и растительного или сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте коржами, каждый корж – на 4 части. Шампиньоны порежьте ломтиками, проварите в соленой воде 5 мин и обжарьте на хорошо разогретой сковороде с маслом до готовности. Очищенный лук нарежьте кольцами и обжарьте в масле до готовности. Выложите слоями на коржи хлеба лук, шампиньоны, майонез и уложите их на противень друг на друга. Сверху и с боков намажьте получившийся «торт» майонезом и поставьте в духовой шкаф на 5–7 мин. Перед подачей к столу посыпьте рубленой зеленью.

Бутерброды «Сытные»

Требуется: **450 г** пшеничного или пеклеванного хлеба, **500 г** ветчины, **150 г** сливочного масла, горчица, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину ломтиками, смажьте с одной стороны горчицей, обжарьте на сковороде с маслом. Одновременно нарежьте тонкими ломтиками хлеб и обжарьте его. Разложите ломтики ветчины на хлеб, посыпьте ветчину рубленой зеленью.

БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ

Бутерброды «Самые обычные»

Требуется: батон, **200 г** шпрот, **100 г** томатного соуса, зелень.

Способ приготовления. С черствого батона пшеничного хлеба срежьте корку и нарежьте батон ломтиками толщиной примерно 1 см. Положите на каждый ломтик шпроты (в зависимости от величины, по 1 или 2 штуки). Смажьте томатным соусом и поставьте на10 мин в духовой шкаф. Выложите гренки на блюдо, украсьте зеленью. Подавайте в горячем виде.

Бутерброды «Ванильное небо»

Требуется: **2** яйца, $^3/_4$ стакана молока, **1 ч. л.** ванили, **8** ломтиков батона, **1** апельсин, клубника.

Способ приготовления. В глубокую тарелку разбейте одно яйцо, добавьте один белок, ваниль, влейте молоко и перемешайте. Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положите на сковороду и поставьте в духовку. Выпекайте 5 мин, пока не образуется золотистая корочка. Готовые тосты выложите на тарелку и украсьте дольками апельсина, клубникой.

Бутерброды «Летние»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **100 г** сливочного масла, **2–3** огурца, **3** яйца, **4–5 ч. л.** майонеза, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Огурцы нарежьте ломтиками, яйца – кружочками. На приготовленный хлеб сначала положите 2–3 ломтика огурца, посолите, затем 3 кружочка яиц и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсьте зеленью.

Бутерброды «Римские»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **100 г** сливочного масла, филе маринованной рыбы, **4** яйца, **100 г** брынзы, **2 ст. л.** крошек белого хлеба, **1 ч. л.** томатного пюре, **50 г** сыра.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом. Брынзу и сыр натрите на терке. Смешайте брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намажьте на хлеб. Сверху положите филе рыбы и томатное пюре. Бутерброды запеките в

духовке.

Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

Бутерброды «Парижские»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **2** желтка, $^1/_3$ стакана молока, **150–200 г** тертого сыра, **1 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Взбейте в тарелке 2 желтка, влейте молока и размешайте. Сыр натрите на терке. Ломтики хлеба обмакните в приготовленное молоко и выложите на сковороду, смазанную маслом, а сверху посыпьте тертым сыром. Сковороду накройте крышкой, поставьте на огонь и жарьте до тех пор, пока сыр не расплавится.

Бутерброды «Утренник»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **2** яйца, $^3/_4$ стакана молока, **1 ст. л.** сахара, **1 ст. л.** сливочного масла, $^1/_2$ стакана повидла, **2 ст. л.** измельченных орехов.

Способ приготовления. Желтки яиц смешайте с сахаром, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните с двух сторон ломтики хлеба в приготовленную жидкость и поджарьте на сливочном масле. В повидло всыпьте орехи, перемешайте, намажьте хлеб и переложите на противень. Сверху залейте взбитыми яичными белками и поставьте в духовку на 7–9 мин.

Бутерброды «Волжские»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **3** яблока, $^1/_2$ стакана молока, **2** яйца, **1 ст. л.** сливочного масла, корица.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры, удалите семечки, вырежьте сердцевину, порежьте на небольшие кубики, присыпьте сахаром и корицей. Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните с двух сторон ломтики хлеба в приготовленной жидкости, посыпьте сахаром и положите на сковороду. Сверху на каждый ломтик положите яблоки и поставьте в духовку на 5–7 мин.

Бутерброды «Удовольствие»

Требуется: **1** батон, **100 г** сливочного масла, **200 г** колбасы, **3** помидора, зелень.

Способ приготовления. Батон нарежьте маленькими

ломтиками, колбасу – небольшими кусочками, помидоры – дольками. Сковороду смажьте маслом, положите на нее ломтики хлеба и пожарьте с двух сторон. На готовые ломтики хлеба положите кусочки колбасы, сверху – дольки помидоров. Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброды «Апельсиновый рай»

Требуется: $^1/_4$ буханки хлеба (батона), **2** апельсина, **2** банана, $^1/_4$ часть граната, **1** стакан сметаны, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана ванильного сахара.

Способ приготовления. Хлеб разрежьте на маленькие ломтики. Апельсины и бананы очистите и порежьте небольшими дольками. Нанизывайте на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместите в духовку и выпекайте, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовьте соус. Взбейте сметану с сахаром, с ванильным сахаром, добавьте зерна граната. Шпажки выложите на тарелку, рядом поставьте соус и зовите всех к столу.

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды «Кошачий глаз»

Требуется: **5** ломтиков ржаного хлеба, **5** ломтиков пшеничного хлеба, **200 г** сливочного масла, **100 г** филе соленой сельди, **5** яиц, соль, горчица, зелень.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, мелко порубите и смешайте с маслом. Добавьте соль, горчицу и хорошо перемешайте. Намажьте полученной смесью ломтики пшеничного хлеба, сверху посыпьте зеленью. Сельдь порежьте на небольшие кусочки и положите на ломтики ржаного хлеба.

На один ржаной ломтик положите пшеничный, затем опять ржаной и т. д., пока у вас не получится 5 ломтиков. Соберите таким образом второй бутерброд и поставьте их в холодильник на 2–3 ч.

По прошествии времени бутерброды выньте и нарежьте маленькими кусочками.

Бутерброды «Северный полюс»

Требуется: **4** булочки, **1** банка консервированного тунца, **1** вареное яйцо, **5** маринованных грибов, $^1/_4$ стакана нарезанного

сельдерея, **2 ст. л.** майонеза, **1 ч. л.** горчицы, **4** листика салата.

Способ приготовления. Яйцо, мясо тунца, грибы мелко порубите и смешайте. Добавьте майонез, горчицу, сельдерей, еще раз перемешайте и поставьте в холодильник на ночь.

В булочках сделайте надрез. Внутрь каждой булочки положите листик салата и приготовленный фарш.

Бутерброды «Лондонский туман»

Требуется: **4** булочки, **100 г** мягкого сыра, **1 ст. л.** сахара, $^1/_8$ **ч. л.** тертого мускатного ореха, **2** киви, клубника, **1 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Сырок разомните, добавьте сахар, мускатный орех и перемешайте. Булочки разрежьте пополам, поджарьте на сливочном масле и намажьте приготовленной смесью. Сверху положите дольки клубники и киви.

Бутерброды «По-гречески»

Требуется: **250 г** сырой баранины или свинины, **4** булочки, $^1/_4$ **ст.** йогурта, **2 ч. л.** майонеза, **1 ч. л.** мелко рубленного укропа, **1** зубчик чеснока, **1** огурец, **1** помидор, $^1/_2$ **ч. л.** растительного масла, соль, перец, **1** луковица.

Способ приготовления. Баранину (свинину) тонко порежьте. Чеснок и лук мелко порубите. На разогретую сковороду, смазанную маслом, выложите кусочки баранины, лук, чеснок и жарьте до готовности мяса. Затем посолите и поперчите.

В отдельной тарелке смешайте йогурт, майонез и укроп. В булочках сделайте надрезы и подогрейте в микроволновой печи или на сковороде. Помидоры и огурцы порежьте кружочками.

Помажьте внутри каждую булочку приготовленной смесью и положите мясо, дольки помидора и огурца.

Бутерброды «Индейские»

Требуется: **4** булочки, **4** ломтика хорошо проваренной индейки, **1** сладкий зеленый перец, **1** соцветие цветной капусты, **1** морковь, **1** помидор, **6** свежих оливок, **4–5** перышек зеленого лука, **1 ст. л.** сливочного масла, $^1/_2$ **ст. л.** майонеза, $^1/_2$ **ч. л.** сушеного молотого базилика.

Способ приготовления. Перец, капусту, оливки, помидор, лук мелко порубите, смешайте и переложите в кастрюлю. Добавьте майонез, базилик, еще раз перемешайте, накройте

кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник на 4–5 ч. Булочки разрежьте пополам и поджарьте на сливочном масле. На 4 половинки булочки положите кусочки индейки, овощную смесь и накройте сверху остальными 4 половинками.

Бутерброды «Для мамы»

Требуется: **1** батон, **150 г** сливочного масла, **50 г** сыра или брынзы, **50 г** жареного мяса, **100 г** любой колбасы, **4–5** очищенных соленых килек, **2** вареных яйца, **2 ст. л.** толченых грецких или лесных орехов, перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Разрежьте батон вдоль на две половинки. Отделите ножом мякиш от корочки. Масло взбейте. Сыр натрите на терке. Мясо, колбасу, яйца, кильку, зелень, мякиш хлеба мелко порубите. Все смешайте. Добавьте орех, перец, соль и еще раз перемешайте. Этим фаршем наполните одну половинку батона, а вторую положите сверху. Батон положите на ночь в холодильник, а утром нарежьте тонкими ломтиками.

Салаты

ТРАДИЦИОННЫЕ САЛАТЫ

«Царский»

Требуется: **250 г** картофеля, **200 г** белого мяса курицы, **150 г** маринованных грибов, **100 г** свежих огурцов, **4** яйца, соль, перец, зелень. Для соуса: **3** яичных желтка, **2 ч. л.** сахарной пудры, **150 г** сметаны, соль, красный перец, **1** лимон, гвоздика.

Способ приготовления. Картофель отварите, охладите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Мясо курицы отварите и нарежьте острым ножом на мелкие ломтики. Маринованные грибы (лучше шампиньоны) слегка промойте и подсушите. Затем нарежьте их на тонкие дольки и смешайте с картофелем и мясом. В смесь добавьте свежие огурцы, нарезанные мелкими кубиками.

Яйца отварите, очистите от скорлупы и измельчите. Добавьте к салату яйца, посолите и поперчите полученную массу.

Теперь самое время приступить к приготовлению соуса. Для этого взбейте яичные желтки с сахарной пудрой.

В охлажденную сметану добавьте полученную смесь. Все это посолите и поперчите. Гвоздику измельчите и добавьте в соус. Выжмите лимон и добавьте сок в соус. Соус хорошенько взбейте.

Салат заправьте соусом, перемешайте и дайте ему время пропитаться. Перед подачей к столу украсьте зеленью.

«Натюрель»

Требуется: **400 г** говяжьей вырезки, **250 г** картофеля, **5** яиц, **100 г** зеленого горошка, соль, перец, **3** луковицы, растительное масло. Для соуса: **100 г** сметаны, **2** яйца, **50 г** растительного масла, соль, **2 ч. л.** сахарной пудры.

Способ приготовления. Мясо отварите целым куском в небольшом количестве воды. После того как вода закипит, бульон посолите и добавьте очищенную луковицу. Доварите мясо до готовности, охладите и нарежьте соломкой.

Мясо переложите в посуду, в которой вы собираетесь подать салат. К мясу добавьте картофель, отваренный и нарезанный тонкими кружками.

Яйца, отваренные вкрутую, нарежьте тонкими ломтиками и добавьте их к остальным нарезанным продуктам. Очищенный лук нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в большом количестве

масла до золотистого цвета. Добавьте жареный лук в салат.

Из банки с зеленым горошком слейте сок, горошек положите в салат. Осторожно перемешайте, добавьте соль и перец.

Приготовьте соус: яйца взбейте с сахарной пудрой и с солью до белой тягучей консистенции. Эту смесь влейте в охлажденную сметану и тщательно взбейте до однородной массы. Не прекращая взбивать, влейте тонкой струей растительное масло. Постепенно добавьте соус и перемешайте все компоненты.

«Мимоза»

Требуется: **200 г** картофеля, **1** луковица, **2** моркови, **1** соленая сельдь, **2** вареных яйца,

100 г майонеза, **2 ст. л.** растительного или оливкового масла, соль, веточки петрушки.

Способ приготовления. Картофель и морковь отварите, очистите и натрите на крупной терке. Сельдь очистите от костей, нарежьте на мелкие кусочки. В плоскую салатницу выложите рыбу, затем слоями нарезанный кольцами лук, морковь, картофель. Каждый слой поливайте небольшим количеством растительного масла, слегка солите. Салат заправьте майонезом, посыпьте порубленными яйцами, украсьте веточками петрушки.

«Пестренький»

Требуется: **200 г** свежей белокочанной капусты, **1** свекла, **1 ст. л.** растительного масла, сахар, лимонный сок, грецкие орехи, чипсы, соль.

Способ приготовления. Тонко нарезанную капусту посолите, отожмите и смешайте с нарезанной вареной свеклой. Добавьте побольше тертых орехов и лимонный сок с небольшим количеством сахара. Заправьте растительным маслом и подавайте на стол вместе с чипсами.

«Фасолевый»

Требуется: **100 г** стручковой фасоли (можно консервированной), **2** сосиски, **50 г** сыра, луковица, **2** помидора, **4 ст. л.** майонеза, зелень петрушки, укропа и сельдерея.

Способ приготовления. Отварите стручки и нарежьте их. Отварите сосиски, нарежьте кубиками. На мелкой терке натрите сыр, репчатый лук. Половину помидора оставьте для украшения, остальное измельчите. Все овощи перемешайте и заправьте

майонезом, посыпьте зеленью.

«Свежесть»

Требуется: $^1/_2$ **кг** краснокочанной капусты, **5** яблок, **1** луковица, **1** лимон, **4 ст. л.** растительного масла, сахар, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, залейте небольшим количеством кипящей воды, посолите и нагрейте, все время помешивая. Когда капуста осядет, откиньте на дуршлаг и охладите. Луковицу мелко нарежьте, а яблоки натрите на мелкой терке.

Все перемешайте, посолите, добавьте сахар по вкусу, заправьте маслом, украсьте зеленью и колечками лимона, посыпанными сахаром.

«Кладезь»

Требуется: **200 г** квашеной капусты, **200 г** тыквы, **4 ст. л.** растительного масла, сахар, мед.

Способ приготовления. Тыкву очистите и натрите на мелкой терке, перемешайте с мелко нарезанной капустой и сахаром. Добавьте растительное масло.

Подавайте под овощным соусом. Мед предложите отдельно.

«Самобранка»

Требуется: $^1/_2$ **кг** цветной капусты, соль, приправа, овощной соус.

Способ приготовления. Капусту поварите 15 мин в подсоленной воде. Охладите и разберите на соцветия. Посыпьте сверху приправой и полейте овощным соусом. Украсьте зеленью, соль.

«Отличный»

Требуется: **1** кочан цветной капусты, **1** средний кабачок, растительное масло, овощной соус.

Способ приготовления. Разделите капусту на соцветия и отварите в соленом кипятке. Освободите кабачок от кожи и семян, нарежьте кубиками и сварите до готовности в соленом кипятке. Кабачок обязательно нужно варить в дуршлаге, иначе он будет ломаться при выемке из воды. Хорошо обсушите овощ и

перемешайте с нарезанной цветной капустой. Пожарьте овощную массу на растительном масле. Можно добавить в салат мелко порезанные и поджаренные кусочки хлеба. Заправьте блюдо растительным маслом и соусом.

«Оригинальный»

Требуется: **800 г** свежей капусты, **200 г** очищенных грецких орехов, **6** зубчиков чеснока, перец, растительное масло, соленый арахис, соль.

Способ приготовления. Капусту крупно нарежьте, залейте соленым кипятком и поставьте на сильный огонь, закрыв крышкой. Когда она закипит, снимите крышку и варите так 5 мин, чтобы исчез специфический запах. Проверните орехи через мясорубку с чесноком и хорошо разотрите. Смешайте полученную массу с капустой, которую до этого нужно отжать в марле. Растирайте овощи до однородной массы. Добавьте перец и растительное масло, накройте крышкой. Посыпьте угощение орешками.

«Титаник»

Требуется: **300 г** мороженой морской капусты, **2** соленых огурца, **1** морковь, **1** луковица, **3 ст. л.** растительного масла, **1 ч. л.** 3 %-го уксуса, **1** банка рыбных консервов, соль.

Способ приготовления. Морскую капусту разморозьте, промойте и варите по 15 мин, трижды меняя воду. Затем охладите ее и нарежьте соломкой. Сварите морковь, нашинкуйте ее соломкой вместе с огурцами. Перемешайте все овощи, заправьте растительным маслом, уксусом, солью. Добавьте также в салат жидкость из рыбных консервов. Лук нарежьте кольцами и положите на блюдо «меридианами».

«Ковбой»

Требуется: **200 г** отварной говядины или нежирной свинины, **2** огурца, **2** помидора, **200 г** картофеля, лук, зелень, майонез, специи.

Способ приготовления. Отварное мясо и картофель нарежьте небольшими кусочками и переложите в салатник. Добавьте нарезанные огурцы, помидоры, лук, зелень, приправьте специями, заправьте майонезом.

«Ласковый»

Требуется: **3** кочана цветной капусты, **2 ст. л.** толченых сухарей, **4** банки зеленого горошка, мука, соль, растительное масло, чипсы, зелень.

Способ приготовления. Капусту отварите в соленом кипятке, обсушите ее и порежьте. Спассеруйте муку и сухари на подсолнечном масле. Перемешайте капусту и горошек с жареными сухарями. При жарке добавьте подсолнечного масла. Подавайте с подсолнечным маслом, свежей зеленью и чипсами.

«Рубин»

Требуется: **2** свеклы, лук, уксус, приправа, соль, растительное масло.

Способ приготовления. Вареную свеклу натрите на крупной терке. В сковороде с разогретым растительным маслом слегка обжарьте лук. Выложите в сковороду тертую свеклу и тушите с луком. Посолите, добавьте приправы. Перед тем как снять с огня, немного полейте уксусом. Остывшее блюдо выложите в салатницу

«Зимнее утро»

Требуется: **1** редька, **200 г** творога, $^1/_2$ пучка зеленого лука, соль, сахар, сметана.

Способ приготовления. Редьку нарежьте тонкими кружочками и вымочите в холодной воде. Лук нашинкуйте, соедините с творогом, добавьте соль, сахар и разотрите со сметаной. Соедините с редькой и выложите в салатницу.

«Румянец»

Требуется: **2** свеклы, **1** корень хрена, **2 ст. л.** уксуса, **2 ст. л.** растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления. Свеклу сварите в подсоленной воде, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Очистите и натрите хрен на мелкой терке. Смешайте его со свеклой и полейте уксусом и маслом. Посыпьте мелко порезанной зеленью.

«Белый танец»

Требуется: **200 г** белого куриного мяса, **100 г** отварных белых грибов, **1** яйцо, **50 г** зеленого горошка, **1** свежий огурчик, **2**

вареные картофелины, соль, **3 ст. л.** майонеза, зелень, **2 ст. л.** рубленых грецких орехов.

Способ приготовления. Отварную курятину и грибы нарежьте соломкой, картофель и яйца мелко порубите. С огурца срежьте шкурку и порежьте его тонкими ломтиками. Соедините все компоненты, посолите и заправьте майонезом. Выложите горкой, украсьте зеленью, а по окружности аккуратно разложите зеленый горошек.

Мелко порубите орехи и посыпьте салат поверх зеленого горошка.

«Печеночный»

Требуется: **200 г** печени, $^1/_2$ банки фасоли, **2** головки репчатого лука, **3** яйца, $^1/_2$ банки майонеза, **30 г** жира, зелень, перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Печень порежьте кусочками и обжарьте в жире. Лук почистите, мелко нарежьте и спассеруйте до золотистого цвета, яйца отварите и мелко нарежьте. Все продукты смешайте, добавьте фасоль, посолите, поперчите, украсьте зеленью.

«Огуречные лодочки»

Требуется: **4** огурца, сельдь средней величины, **50 г** сыра, **25 г** сливочного масла, **3 ст. л.** майонеза, соль, черный молотый перец, веточки укропа и кресс-салата для украшения.

Способ приготовления. Огурцы разрежьте вдоль, ложкой выньте мякоть и мелко ее нарежьте. Сельдь очистите от кожи и костей и пропустите через мясорубку. Сыр натрите на мелкой терке. Хорошенько перемешайте или взбейте миксером огуречную мякоть, селедочный фарш, сыр, майонез и сливочное масло, добавьте соль и перец. Выложите получившуюся массу в кондитерский шприц и положите его на некоторое время в холодильник. После этого через фигурную насадку выдавите фарш в половинки огурцов.

Подавайте, украсив веточками кресс-салата и листочками укропа.

«Овощной»

Требуется: **2** свеклы, **2** редьки, сахар, мед, фруктовый соус, яблоко.

Способ приготовления. Натрите на мелкой терке овощи. Заправьте медом и добавьте соус. Сверху тонким слоем насыпьте сахар.

В центр верхушки поместите половинку нарезанного зубчиками яблока.

«Смешанный»

Требуется: **1** свекла, **300 г** тыквы, **50 г** сушеного чернослива, изюм, ванильный сахар, растительное масло, фруктовый соус.

Способ приготовления. Натрите на терке свеклу и тыкву. Добавьте сушеный чернослив, изюм, пересыпьте ванильным сахаром. Полейте растительным маслом. Подавайте с фруктовым соусом.

«Русский»

Требуется: **3** свеклы, **2** моркови, **5** картофелин, **2** свежих или соленых огурца, **10 ст. л.** зеленого горошка,

3 ч. л. сахара, **2 ч. л.** уксуса, растительное масло, свежие помидоры, соль, зелень петрушки, укроп, зеленый лук, чеснок.

Способ приготовления. Свеклу и морковь очистите и промойте. Затем нарежьте соломкой и положите в разные кастрюли. Посыпьте сахаром, добавьте холодной воды (чтобы она покрывала овощи) и тушите 10 мин на слабом огне. В готовую свеклу влейте уксус. Картофель и очищенные огурцы нарежьте соломкой. Зеленый горошек, свеклу, морковь, картофель, огурцы выложите в салатницу, но не перемешивайте (чтобы получился букет из овощей). Полейте овощи растительным маслом и посыпьте мелко нарезанной зеленью. Помидоры нарежьте кольцами и намажьте протертым чесноком. Положите кольца на порции салата.

«Манящий»

Требуется: **4** свеклы, **4** яблока, мед, **1** стакан грецких орехов, растительное масло, зелень, чеснок.

Способ приготовления. Отварите свеклу и очистите яблоки. Затем натрите их вместе на крупной терке. Грецкие орехи очистите и измельчите. Все перемешайте и заправьте небольшим количеством растительного масла. Добавьте мед. Посыпьте салат зеленью петрушки и укропа, а при желании добавьте в угощение протертый чеснок.

«Простой»

Требуется: **1** редька, **300 г** квашеной капусты, **1** луковица, несколько сушеных грибов, растительное масло, соль, сахар, овощной соус, зелень.

Способ приготовления. Редьку натрите на терке и перемешайте с капустой. Мелко нарезанный лук обжарьте в масле и смешайте с овощами. Добавьте соль и сахар, украсьте салат свежей зеленью. Грибы отварите, мелко нарежьте и добавьте в салат, заправьте овощным соусом.

«Римский»

Требуется: **250 г** белой фасоли, **1** луковица, **1** зубчик чеснока, **10** очищенных грецких орехов, **5 ст. л.** растительного масла, кетчуп, соль, приправа, газированная вода, зелень.

Способ приготовления. Замочите фасоль на ночь в холодной воде. Утром воду слейте и залейте уже газированной водой. Варите на слабом огне до мягкости. Слитую горячую фасоль смешайте с мелко нарезанными чесноком и луком. Заправьте маслом, посолите. Добавьте приправу и измельченные орехи. Украсьте салат веточками свежей зелени и живописными «пятнами» кетчупа.

«Перчик»

Требуется: **2** болгарских перца (красного и желтого цвета), морковка, огурец, мясистый помидор, по $^1/_2$ пучка зеленого лука, редиса, укропа, **1 ст. л.** уксуса, **1 ч. л.** сухого красного вина, **2 ст. л.** оливкового масла, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Нарежьте перцы полукольцами, морковь и огурец – ломтиками, помидор – кусочками. Зеленый лук и прочую зелень измельчите. Нашинкуйте кружочками редис. Смешайте все овощи в блюде. Смешайте уксус, вино и оливковое масло, посолите, поперчите. Соедините соус с подготовленными овощами, посыпьте салат рубленой зеленью лука и укропа.

«Заснеженный сад»

Требуется: **2** помидора, **200 г** огурца, **200 г** болгарского перца и тертой брынзы, пучок зеленого лука, соль, перец, растительное масло.

Способ приготовления. Помидоры, огурцы, лук и перец нарежьте, посолите, поперчите и перемешайте. Заправьте салат растительным маслом и посыпьте тертой брынзой. Несмотря на

зимнее название, приготовленный вами салат не охладит теплой атмосферы праздничного вечера.

«Горячие перчики»

Требуется: **6** болгарских перцев, **3** помидора, головка репчатого лука, $^1/_2$ горького перца, майонез, петрушка, соль.

Способ приготовления. Испеките в духовке сладкий перец, нарежьте маленькими кусочками. Прибавьте ломтики помидоров, кружочки лука и, по желанию, горький перец. Хорошо размешайте, посолите, посыпьте мелко нарезанной петрушкой и заправьте майонезом.

«Насыщающий»

Требуется: **250 г** стручковой фасоли, **1** банка белой фасоли, **4** помидора, **3** груши, **6 ст. л.** растительного масла, свежемолотый черный перец, зелень.

Способ приготовления. Стручковую фасоль разделите на 2 половинки, варите 10 мин. Консервированную фасоль выложите в сито, промойте холодной водой. Груши и помидоры разрежьте на 4 части (у груш вырежите сердцевинки). Нарежьте груши дольками, помидоры – кусочками. Перемешайте овощи и влейте масло, добавьте перец. Дайте блюду постоять некоторое время. Посыпьте мелко нарезанной свежей зеленью. Подавайте со свежим пеклеванным хлебом.

«Зимняя сладость»

Требуется: **250 г** творога и **250 г** сладкого перца, **30–60 г** растительного масла, **15 г** лимонного сока, петрушка, соль.

Способ приготовления. Перец мелко нарежьте, потолките в ступке с небольшим количеством соли и растительного масла. Творог размешайте с небольшим количеством растительного масла и лимонного сока до гладкой однородной массы и смешайте с пюре из перца. Посыпьте петрушкой.

«Грибные кораблики»

Требуется: **2 ст. л.** мелких маринованных шампиньонов, **3** яйца, **1** маленькая луковица, **1 ст. л.** майонеза, **2 ст. л.** растительного масла, соль.

Способ приготовления. Отварите яйца, разрежьте их на

половинки и достаньте из них желтки. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сковороде до золотистого цвета. Шампиньоны, желтки измельчите и смешайте их с луком и майонезом. Нафаршируйте этой смесью яичные белки – получатся грибные кораблики, которые могут умчать вас в романтическое путешествие.

«Объедение»

Требуется: **300 г** картофеля, **100 г** белой фасоли, **1** луковица, соль, свежая зелень, растительное масло, **1** кабачок, кетчуп.

Способ приготовления. Сварите в кожуре картофель, очистите и нарежьте. Отварите фасоль и перемешайте с картофелем. Лук мелко порубите и поджарьте на растительном масле. Добавьте к нему овощную массу и еще немного пожарьте. Посолите, полейте кетчупом. Поджарьте колечки кабачка, украсьте их зеленью и положите на порции салата.

«Слова любви»

Требуется: **300 г** свежих средних помидоров, **100 г** сваренных вкрутую яиц, репчатый маринованный лук и вареный сельдерей, **250–300 г** майонеза, несколько веточек петрушки, соль, красный перец.

Способ приготовления. Помидоры нарежьте колечками. Яйца нарежьте кружочками. Сельдерей, сваренный в чуть подсоленной воде, мелко нарежьте. Маринованный лук порежьте тонкими колечками. Смешайте все компоненты с майонезом, добавьте соль и перец. Выложите горкой в салатницу, украсьте веточками петрушки и кружочками яиц.

3—4 средние луковицы очистите и обдайте крутым кипятком. В кастрюлю налейте 2 стакана воды, разведите в ней 2 ст. л. 6 %-го уксуса, добавьте сахар, соль и специи: гвоздику, корицу, красный молотый перец, черный перец горошком, лавровый лист. Пряности смешайте с водой, прокипятите, этим маринадом залейте целые луковицы и оставьте на 3–4 ч. После этого маринад слейте, а маринованный лук нарежьте колечками.

«Фуршетный»

Требуется: **300 г** красной фасоли, **100 г** соленого арахиса, **3** зубчика чеснока, растительное масло.

Способ приготовления. Сварите ранее замоченную фасоль.

Добавьте мелко нарезанные орехи и натертый чеснок. Все перемешайте, при необходимости посолите и добавьте масло.

«Сладкий»

Требуется: **3** моркови, **3** яблока, $^1/_2$ лимона, **2 ст. л.** меда, отмоченный в воде изюм, **3** мандарина.

Способ приготовления. Натрите на терке морковь, яблоки и лимон. Перемешайте с медом и изюмом. Украсьте салат дольками мандарина.

«Огородный»

Требуется: $^1/_2$ **кг** моркови, $^1/_2$ **кг** кабачков, **1** помидор, растительное масло, соль, перец, свежая зелень.

Способ приготовления. Натрите овощи на терке и обжарьте на масле. Посолите, поперчите салат, украсьте зеленью и дольками помидора.

«Рыжик»

Требуется: $^1/_2$ **кг** моркови, **3** зубчика чеснока, **2** стакана очищенных грецких орехов, растительное масло, вареная морковь.

Способ приготовления. Морковь натрите на терке, чеснок очень мелко порежьте или разотрите. Измельчите орехи. Все перемешайте и заправьте маслом. Украсьте салат кубиками вареной моркови.

«Для сыроедов»

Требуется: **4** большие моркови, **1** корень хрена, сельдерей, **10** маленьких кусочков сырой тыквы, **2** стакана грецких орехов (или равный объем семян подсолнуха).

Способ приготовления. Натрите на терке морковь и хрен, покрошите сельдерей, перемешайте. Добавьте растертые орехи и снова перемешайте. Если нет ни орехов, ни семян подсолнуха, используйте растительное масло. Сверху положите кусочки тыквы.

«Дальневосточный»

Требуется: **2** стакана риса, **1** стакан зеленого горошка, маринованные стебли папоротника, соль, приправа, зелень.

Способ приготовления. Рис отварите и охладите. Перемешайте его с зеленым горошком. Стебли папоротника нарежьте на полоски длиной 3 см и вмешайте в салат. Посолите и добавьте приправу. Можно посыпать угощение свежей зеленью.

«Гольфстрим»

Требуется: **250 г** филе отварной трески, **200 г** картофеля, **4** яйца, зеленый горошек, **250 г** майонеза, **2** головки лука, соль.

Способ приготовления. Филе отварной трески нарежьте соломкой, смешайте с отварным картофелем, который тоже порежьте соломкой.

Яйца отварите, очистите и нарежьте тонкими кружочками. Затем тонкие кольца белков отделите от желтков. Желтки следует изрубить еще мельче. Нарезанные яйца добавьте к остальным составляющим салата. Лук нарежьте тонкими кольцами и смешайте с салатом. В заключение добавьте горошек, поперчите, посолите и заправьте все майонезом.

«Капустные трубочки»

Требуется: **6** капустных листов, **2** картофелины, **100 г** ветчины, **3 ст. л.** консервированного горошка, соленый огурец, $^1/_2$ луковицы, **2 ст. л.** майонеза, по **1 ст. л.** томатного соуса и сметаны, молотый перец, соль, кресс-салат, базилик.

Способ приготовления. Капустные листья подержите в кипящей подсоленной воде несколько минут. Откиньте на дуршлаг и выложите на тарелку. Остудите. Вареный картофель и ветчину мелко нарежьте, смешайте с консервированным горошком. Мелко накрошите огурцы и порубите лук, все смешайте, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Еще раз перемешайте и поставьте в прохладное место на 15–20 мин. Капустные листья сверните трубочкой, положите в них приготовленный фарш и выложите готовые начиненные трубочки на блюдо. Полейте их сметаной с томатным соусом и поперчите. Посыпьте мелко нарезанным кресс-салатом и базиликом.

«У камина»

Требуется: **400 г** маринованных грибов, **2** яблока, **2** луковицы, **3 ст. л.** растительного масла, соль, маринованные оливки,

красное вино.

Способ приготовления. Грибы нарежьте соломкой, лук – кольцами. Яблоки натрите на мелкой терке. Все перемешайте, добавьте 10 оливок, соль, растительное масло. Посыпьте салат мелко нашинкованным луком (нашинкованный лук имеет более нежный вкус, если его обдать кипятком). Подавайте блюдо с тонко нарезанным белым хлебом.

«Грибной»

Требуется: **200 г** соленых или маринованных грибов, **30 г** репчатого или зеленого лука, **20** кубиков белого хлеба, растительное масло, зелень петрушки. **Способ приготовления.** Грибы мелко порежьте и соедините с мелко нашинкованным луком. Заправьте маслом. Нарежьте 20 мелких кубиков белого хлеба и обжарьте в растительном масле так, чтобы они остались мягкими. Добавьте обжаренный хлеб в салат. Можно предложить к салату зелень петрушки.

«Свежий»

Требуется: **300 г** помидоров, **300 г** свежих грибов, **200 г** картофеля, **2** зубчика чеснока, **2** красных перца, растительное масло, свежая зелень.

Способ приготовления. Грибы сварите, охладите и нарежьте соломкой. Картофель сварите в «мундире», очистите и нарежьте кубиками. Так же нарежьте помидоры. Соедините все овощи и добавьте к ним протертый чеснок и очищенный, нарезанный перец. Хорошо перемешайте получившийся салат, добавьте соль и растительное масло. Посыпьте мелко нарезанной зеленью.

«Весенний»

Требуется: **100 г** консервированных грибов, **1** кочан салата, **2** пучка редиса, **2** помидора, **2 ст. л.** соленого арахиса, растительное масло, соль, приправа, черный хлеб.

Способ приготовления. Салат нарежьте кусочками. Грибы и очищенный редис нарежьте тонкими дольками. С помидоров снимите кожицу и мелко нарежьте мякоть. Редис, грибы, салат, арахис и помидоры перемешайте. Добавьте соль и приправу. Поджарьте нарезанный на мелкие кубики черный хлеб и предложите отдельно.

«Союз»

Требуется: **250 г** вареной колбасы, **200 г** картофеля, **5** яиц, **120 г** соленых огурцов, **2** головки лука, **250 г** майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Яйца и картофель отварите, охладите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Добавьте нарезанную кубиками колбасу, так же следует нарезать и соленые огурчики. Добавьте в салат мелко порезанный лук. Смешайте все продукты в одной посуде, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

«Миф»

Требуется: **200 г** свинины, **100 г** зеленого горошка, **200 г** картофеля, **4** яйца, соль, перец, **2 ч. л.** уксуса, **250 г** майонеза, $^1/_2$ стакана воды.

Способ приготовления. Мякоть свинины нарежьте маленькими кубиками и выложите на дно неметаллической посуды. Уксус растворите в воде, залейте мясо раствором уксуса и поставьте на 20 мин на холод. После того как мясо станет белого цвета, слейте уксусный раствор и добавьте зеленый горошек.

Нарежьте кубиками предварительно отваренные яйца и картофель, смешайте все компоненты, посолите, поперчите салат, заправьте майонезом.

«Аромат»

Требуется: **200 г** копченого мяса, **200 г** картофеля, **4** яйца, **250 г** соленых шампиньонов, **100 г** яблок, соль, душистый перец. Для соуса: **200 г** сметаны, **1 ст. л.** коньяка, **2 ст. л.** лимонного сока, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли, **1 ст. л.** мускатного ореха.

Способ приготовления. Копченое мясо нарежьте тонкой соломкой. Отварите картофель и яйца. Очистите и нарежьте кубиками. Яблоки очистите от кожуры и измельчите. Продукты, которые вы уже приготовили, смешайте. Добавьте к полученной массе измельченные шампиньоны. Посолите и поперчите салат.

Приготовьте соус. Охлажденную сметану взбейте с сахарной пудрой и солью, постепенно добавьте коньяк и лимонный сок. Засыпьте измельченный мускатный орех, перемешайте соус.

Влейте коньячный соус в салат, перемешайте его. Уложите

салат горкой на блюдо, украсьте грибочками и яблоками.

«Бабушкина забава»

Требуется: **250 г** отваренной говядины, **250 г** молодого картофеля, **100 г** огурцов свежего посола, **100 г** белой фасоли, **100 г** репы, **4** яйца, зеленый лук, зелень сельдерея, петрушки, кориандра, **200 г** сметаны, **20 г** горчицы, соль.

Способ приготовления. Отваренную говядину без костей измельчите. Отварите молодой картофель прямо в кожуре, охладите и затем очистите. Картофель нарежьте соломкой и смешайте с мясом в удобной посуде. Малосольные огурцы выньте из рассола и немного обсушите. Затем нарежьте их небольшими кубиками. Фасоль отварите в соленой воде, откиньте на дуршлаг. Репу очистите и порежьте тонкой соломкой. Зелень промойте холодной водой и измельчите. Добавьте порезанные овощи и зелень к остальным продуктам. Затем измельчите отваренные яйца и соедините с общей массой.

Горчицу смешайте с холодной сметаной и тщательно размешайте. Этим соусом заправьте салат, посолите.

«Мария»

Требуется: **200 г** печени, **2** головки лука, **200 г** картофеля, **5** яиц, соль, перец, **250 г** майонеза, **2 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Замочите печенку на 2–3 ч в молоке, не солите ее. Пожарьте печенку в растительном масле. После того как она остынет, порежьте ее тонкой соломкой. Яйца и картофель отварите, порежьте соломкой и перемешайте. Добавьте к салату порезанный лук, соль и перец, заправьте все майонезом.

«Экспресс»

Требуется: **200 г** сосисок, **250 г** картофеля, **5** яиц, **100 г** соленых огурцов, **2** луковицы, **250 г** майонеза, соль, **1 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Мелко нарежьте лук и обжарьте в сливочном масле. Отварите сосиски, очистите их от пленки, нарежьте кружками. Картофель отварите, очистите и нарежьте кубиками. Яйца отварите, охладите в холодной воде, очистите от скорлупы и нарежьте их кубиками.

Нарежьте кубиками соленые огурцы, все компоненты смешайте. Посолите салат и заправьте майонезом.

«Рандеву»

Требуется: **250 г** филе цыпленка, **70 г** вареных грибов, **200 г** картофеля, **4** яйца, **50 г** соленых огурцов, **5 г** горчицы, соль, перец, **30 г** корня сельдерея, **250 г** майонеза.

Способ приготовления. Отварите филе цыпленка, охладите и мелко порежьте. Промытые и очищенные корни сельдерея нарежьте соломкой. Вареные грибы нарежьте ломтиками, а отваренные яйца и соленые огурцы нарежьте небольшими кубиками.

Смешайте все компоненты в глубокой посуде, посолите и поперчите салат. Заправьте всю массу майонезом, предварительно взбитым с горчицей.

«Семейный»

Требуется: **250 г** вареной колбасы, **150 г** фасоли, **200 г** картофеля, **4** яйца, **400 г** зеленых яблок, соль, **250 г** майонеза.

Способ приготовления. Отварите яйца и картофель, охладите и очистите. Нарежьте продукты тонкими ломтиками, смешайте с фасолью. Яблоки помойте, очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Колбасу также нарежьте мелкими кубиками.

Смешайте все продукты, которые вы измельчили, засыпьте в смесь фасоль. Посолите салат и заправьте майонезом.

«Воскресный»

Требуется: **200 г** филе рыбы, **150 г** шампиньонов, **150 г** фасоли, **5** яиц, **2** луковицы, соль, **250 г** майонеза, $^1/_2$ стакана воды, **1 ч. л.** уксуса, **1 ст. л.** сливочного масла, листья салата.

Способ приготовления. Мясо рыбы очистите от костей, нарежьте тонкими дольками. Размешайте уксус с водой и залейте этим раствором мясо рыбы, используйте для этого неметаллическую посуду. Мясо должно мариноваться в течение 5–7 мин. После этого слейте уксусный раствор, дайте мясу стечь.

Грибы отварите, охладите и процедите. Крупные грибы измельчите. Смешайте маринованное филе рыбы и грибы в неметаллической посуде.

Фасоль желательно использовать консервированную. Слейте жидкость и добавьте фасоль к предыдущей смеси. Яйца отварите, очистите и порежьте мелкими кубиками. Лук, предварительно почищенный и порезанный кольцами, обжарьте в сливочном

масле до золотистой корочки.

Смешайте все компоненты салата, посолите его. Заправьте салат майонезом. Уложите салат горкой на блюдо. Листья салата промойте холодной водой, изрубите ножом. Посыпьте салат зеленью и подавайте к столу.

«Помидоры на Канарах»

Требуется: **4–5** помидоров, пучок зеленого лука, **4** плавленых сырка, небольшой кусочек ветчины, по **2 ст. л.** тертого сыра, сливок и растительного масла, базилик, петрушка.

Способ приготовления. У помидоров обрежьте верхушки и ложкой выберите мякоть. Зеленый лук и ветчину мелко порубите, смешайте с плавлеными сырками и сливками. Затем выложите помидоры (каждый на отдельный лист) на фольгу, смазанную маслом. Нафаршируйте их сырной массой, а сверху присыпьте все это великолепие тертым сыром, заверните в фольгу и запекайте в разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 25–30 мин. Выложите на блюдо и посыпьте базиликом и петрушкой.

«Лужок»

Требуется: **250 г** картофеля, **5** яиц, **150 г** свежих огурцов, **100 г** отварной свинины, **100 г** вареного телячьего языка, зеленый лук, зелень петрушки, соль, перец. Для соуса: **50 г** сметаны, **1** лимон, **2** яйца, **2** стакана растительного масла, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли. **Способ приготовления.** Мясные продукты отварите. Охлажденную свинину нарежьте тонкими брусочками, а язык – полукруглыми дольками.

Отварите также картофель и яйца, нарежьте их кубиками. Свежие огурцы промойте холодной водой и нарежьте кружками. Мелко нарубите зеленый лук, петрушку. Смешайте все продукты, посолите.

Далее приступайте к приготовлению соуса. Взбейте охлажденные яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте сок лимона, растительное масло. После этого тщательно взбейте соус, смешайте его со сметаной. Размешайте соус до однородной массы и заправьте им салат.

«Нарцисс»

Требуется: **250 г** молодого картофеля, **150 г** свежих огурцов, **5** яиц, **100 г** сладкого перца, **2** яблока средней величины, **200 г**

вареного мяса курицы, соль, **250 г** майонеза, зелень.

Способ приготовления. Молодой картофель отварите в кожуре, охладите, аккуратно снимите тонкую кожуру и нарежьте небольшими брусочками. Вареные яйца тоже порежьте. Свежие огурцы не нужно резать мелко, иначе они потеряют свой сок.

Сладкий перец промойте, очистите от семян, нарежьте тонкими брусочками. Яблоки очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Куриное мясо отварите и нарежьте его тонкой соломкой.

Смешайте все компоненты салата, посолите его и заправьте майонезом. Зелень промойте холодной водой и мелко нашинкуйте. Уложите салат горкой в блюдо, вокруг горки насыпьте ароматную зелень.

«Виртуоз»

Требуется: **250 г** мякоти свинины, **200 г** картофеля, **4** яйца, **150 г** кукурузы, **100 г** маринованных грибов, **2** луковицы, **250 г** майонеза, соль, перец, **1** головка чеснока, **1 ст. л.** растительного масла. Для теста: $^1/_2$ стакана муки, **2 ч. л.** соли, **1** стакан воды.

Способ приготовления. Для того чтобы запечь мясо, приготовьте тесто. Для этого растворите в воде соль, добавьте в муку соленую воду и замесите тесто.

Мясо посолите, поперчите и натрите чесноком. Заверните мясо в тесто и запекайте в горячей духовке в течение 30 мин. Затем дайте мясу остыть, нарежьте тонкими ломтиками.

Отварите яйца и картофель, нарежьте их небольшими кубиками. Если вы используете консервированную кукурузу, то не забудьте слить жидкость. Также можно отварить лущеную кукурузу в подсоленной воде, процедить, дать остыть и использовать для салата.

Маринованные грибы можно использовать любого вида. Нарежьте их небольшими кусочками. Лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета на растительном масле.

Смешайте все продукты, посолите и поперчите. Заправьте салат майонезом, уложите горкой на блюдо.

«Замок»

Требуется: **250 г** картофеля, **300 г** копченого мяса, **150 г** фасоли, **4** яйца, соль, перец, **2** луковицы. Для соуса: **2** яйца, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли, **2 ч. л.** горчицы, **2** стакана оливкового масла, **1 ч. л.** уксуса.

Способ приготовления. Картофель отварите уже очищенным в небольшом количестве подсоленной воды. Рекомендуется немного недоварить его, чтобы картофель был слегка твердоват. Отварить нужно и яйца. Нарежьте эти продукты небольшими кубиками.

Фасоль отварите и дайте ей остыть. Репчатый лук нарежьте мелкой соломкой. Измельчите копченое мясо. Соедините все компоненты в удобной посуде и посолите салат.

Охлажденные яйца взбейте с сахарной пудрой, солью, горчицей. Не переставая помешивать, небольшими дозами добавьте уксус, а затем и растительное масло. Все хорошенько перемешайте и заправьте салат соусом.

«Курьер»

Требуется: **250 г** вареной говяжьей вырезки, **150 г** риса, отваренного в молоке, **3** яйца, **150 г** свежих огурцов, **2** луковицы, **100 г** зеленого горошка, **2 ст. л.** сливочного масла, **250 г** майонеза.

Способ приготовления. Вареную говядину нарежьте ломтиками. Отварите яйца и измельчите их. Кубиками нарежьте огурцы. Добавьте предварительно отваренный в молоке рис. Лук почистите, мелко нарежьте и обжарьте в сливочном масле. Используйте консервированный горошек, предварительно слив жидкость.

Теперь соедините все компоненты салата, посолите и заправьте майонезом.

«Два зайца»

Требуется: **250 г** жареного мяса, **200 г** картофеля, **150 г** зеленого горошка, **4** яйца, **50 г** маслин, **250 г** майонеза, соль.

Способ приготовления. Жареное мясо нарежьте ломтиками. Картофель отварите, очистите и дайте ему время остыть. Отварите яйца, очистите от скорлупы. Яйца и картофель нарежьте мелкими кубиками.

Смешайте нарезанные продукты с консервированным горошком и маслинами, не забыв слить жидкость. Заправьте салат майонезом, посолите.

«Радуга»

Требуется: **250 г** белого мяса птицы, **100 г** цветной капусты,

150 г зеленого горошка, **200 г** картофеля, **4** яйца, **250 г** майонеза, соль.

Способ приготовления. Отваренное белое мясо охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Цветную капусту покрошите брусочками. Добавьте зеленый горошек. Отварите картофель и яйца, нарежьте эти продукты кубиками. Соедините все компоненты, посолите и заправьте майонезом.

«Лиза»

Требуется: **250 г** маринованного филе рыбы, **200 г** риса, **100 г** оливок, **100 г** изюма, **4** яйца, соль, молоко. Для соуса: **100 г** сметаны, **2** яйца, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли, **1 г** корицы, **1 ч. л.** уксуса.

Способ приготовления. Маринованное филе рыбы нарежьте тонкой соломкой. Отварите рис в подсоленном молоке, но не разваривайте его. Затем процедите рис и охладите. Яйца отварите и нарежьте кубиками.

Соедините рыбу, рис и яйца в специальной посуде. Добавьте консервированные оливки, не забудьте слить жидкость. Изюм помойте и залейте кипятком. Поставьте на слабый огонь и кипятите в течение 2 мин. Процедите изюм, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь окончательно.

К основной массе салата добавьте изюм и посолите всю смесь.

Приступайте к приготовлению соуса. Яйца используйте охлажденные, так их будет легче взбить с сахарной пудрой и солью. Для аромата добавьте размельченную корицу. Смесь хорошенько взбейте, постепенно вливая уксус.

Взбейте полученную смесь с холодной сметаной и этим соусом заправьте салат.

«Зеленая горка»

Требуется: **200 г** тушеной печенки, **100 г** свежих огурцов, **4** яйца, **100 г** лущеного гороха,**200 г** молодого картофеля, соль, **200 г** йогурта, зеленый лук, зелень укропа, петрушки, сельдерея.

Способ приготовления. Тушеную печенку нарежьте мелкой соломкой. Огурцы промойте холодной водой и нарежьте кубиками. Яйца отварите и измельчите. Лущеный горох отварите в соленой воде до готовности, слейте воду. Молодой картофель отварите в кожуре. Затем аккуратно снимите тонкую кожуру и нарежьте кубиками. Смешайте картофель с остальными

продуктами, посолите и заправьте йогуртом.

Зелень промойте холодной водой, измельчите. Салат уложите горкой на блюдо. Посыпьте салатную горку зеленью и подайте к столу.

«Вена»

Требуется: **250 г** отваренного говяжьего мяса, **200 г** свежих лисичек, **250 г** картофеля, **4** яйца, **150 г** соленых огурцов, **250 г** майонеза, соль.

Способ приготовления. Отваренную говядину охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель и яйца отварите, порежьте эти продукты небольшими кубиками.

Лисички промойте, очистите и варите в соленой воде до готовности. Затем процедите и охладите их. Нарежьте лисички тонкими ломтиками. Кубиками нарежьте соленые огурцы.

В специальной посуде соедините все компоненты салата, посолите. Вам осталось заправить салат майонезом и все тщательно перемешать. Уложите «Вену» холмиком на блюдо и подавайте гостям.

«Краса»

Требуется: **150 г** ветчины, **4** яйца, **250 г** картофеля, **100 г** яблок, **100 г** зеленого горошка, **2** луковицы, **250 г** майонеза, соль, листья салата, **1** лимон.

Способ приготовления. Ветчину порежьте мелкими кубиками. Отварите картофель и яйца, затем охладите и очистите. Измельчите эти продукты. Яблоки помойте и очистите от кожуры. Нарежьте острым ножом на небольшие ломтики и сбрызните их лимонным соком.

Соедините измельченные продукты и добавьте зеленый горошек. Лук очистите и мелко нарежьте, добавьте его в салат. Заправьте его майонезом и посолите. Уложите на блюдо и украсьте зелеными листьями салата.

«Мясной»

Требуется: **250–300 г** вареного постного мяса, **350 г** окорока, **100 г** консервированной печени трески, **70 г** консервированного горошка, **150 г** майонеза, **3–5 ст. л.** мелко рубленной зелени петрушки, соль.

Способ приготовления. Мясо и окорок нарежьте

небольшими кубиками. Печень трески мелко нарежьте. Смешайте все эти продукты с майонезом, добавьте консервированный горошек, слегка посолите и еще раз все тщательно перемешайте. Выложите салат в глубокую вазочку и украсьте мелко порубленной зеленью петрушки.

«Секрет»

Требуется: **100 г** вареной свинины, **100 г** тушеной печенки, **50 г** отваренного говяжьего языка, **200 г** картофеля, **4** яйца, **100 г** свежего сладкого перца, **100 г** фасоли, соль. Для соуса: **3** яйца, **1 ч. л.** сахарной пудры, **2 ч. л.** соли, **2 ч. л.** горчицы, **2 ч. л.** уксуса, **2** зубчика чеснока, **50 г** растительного масла.

Способ приготовления. Отваренные мясные продукты порежьте небольшими кубиками, тонкой соломкой и полукруглыми ломтиками. Картофель отварите очищенным и нарежьте кубиками. Отваренные яйца измельчите, соедините их с мясными продуктами и картофелем.

Перец очистите от семян и нарежьте соломкой. Фасоль отварите в соленой воде. Добавьте к остальным продуктам овощи. Посолите салат.

Охлажденные яйца взбейте с сахарной пудрой и солью, постепенно добавьте уксус и взбейте в пену. Тонкой струйкой влейте растительное масло и взбейте до однородного состояния. Добавьте горчицу и измельченный чеснок. Охладите полученный соус, после чего заправьте им салат.

«По-индийски»

Требуется: **200 г** вареного мяса птицы, **100 г** окорока, **300 г** рассыпчатого сваренного риса, **300 г** майонеза, **1 ст. л.** мелко нарезанной зелени петрушки и базилика, соль.

Способ приготовления. Мясо птицы и окорок нарежьте кусочками, смешайте с рисом и зеленью. Заправьте майонезом, добавьте соль и зелень.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ САЛАТЫ

«Французское баловство»

Требуется: **12 шт.** замороженных шеек омаров, **8** огурцов, **2 ч. л.** соли, сок одного лимона, несколько листьев салата, **1** зубчик чеснока, **3 ст. л.** растительного масла, по щепотке сахара и перца,

2 яйца, сваренных вкрутую, укроп, **5 ст. л.** майонеза, **100 г** фасоли, **100 г** маслин.

Способ приготовления. Разморозьте мясо омара. Мелко нарежьте огурцы. Промойте листья салата, разорвите на мелкие кусочки. Очистите чеснок, покрошите. Растительное масло смешайте с лимонным соком, растертым чесноком, сахаром и перцем. Яйца нарежьте на 4 части. Мясо омаров, огурцы, салат, яйца, фасоль, маслины положите в салатницу и залейте масляным соусом. Тщательно перемешайте, добавив майонез и зелень.

«Новогодний»

Требуется: **250 г** запеченной гусятины, **100 г** моркови, **200 г** картофеля, **5** яиц, **150 г** маслин, **100 г** маринованных шампиньонов, **250 г** майонеза, соль, **2** луковицы.

Способ приготовления. Отварите морковь, картофель и яйца. Охладите, очистите и нарежьте кубиками. Шампиньоны нарежьте дольками. Лук очистите и мелко нарежьте.

Запеченное филе гуся измельчите и соедините с остальными продуктами. Добавьте маслин, посолите. Заправьте майонезом и уложите салат горкой на блюдо. Украсьте фигурками из моркови и яиц.

«Ричи»

Требуется: **150 г** малосольной сельди, **250 г** картофеля, **5** яиц, **150 г** соленых грибов, **150 г** зеленого горошка, **100 г** моркови, **250 г** майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления. Сельдь очистите от кожицы и костей, измельчите. Соленые грибы нарежьте небольшими дольками, соедините с сельдью.

Картофель, морковь и яйца отварите, очистите и порежьте соломкой. Добавьте эти продукты, а также зеленый горошек к общей массе. Посолите салат, заправьте майонезом. Уложите салат горкой на блюдо, посыпьте мелкой зеленью и украсьте грибочками и фигурками из яиц.

«Каприз дамы»

Требуется: **100 г** отваренного телячьего языка, **100 г** копченого мяса, **100 г** вареных кальмаров, **5** яиц,

200 г картофеля, **100 г** чернослива, **150 г** зеленого горошка,

соль. Для соуса: **150 г** сметаны, **50 г** шампанского, **1** яйцо, **2 ч. л.** сахарной пудры, **1 ч. л.** уксуса.

Способ приготовления. Отваренный язык очистите от кожицы. Нарежьте его тонкими ломтиками. Мясо и филе кальмаров нарежьте соломкой.

Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите их. Чернослив промойте и залейте на 5 мин кипящей водой. Удалите косточки и мелко порубите чернослив.

В удобную неметаллическую посуду положите измельченные продукты, добавьте зеленый горошек без жидкости, посолите по вкусу.

Для приготовления соуса используйте охлажденные продукты. Взбейте яйца с сахарной пудрой. В смесь влейте уксус и шампанское. Все взбейте до белой пены и соедините со сметаной. Хорошенько перемешайте соус и заправьте им салат. Уложенный на блюде салат украсьте фигурками, вырезанными из яиц, черносливом и горошком.

«Садовник»

Требуется: **250 г** тушеной говядины, **4** яйца, **250 г** картофеля, **100 г** фасоли, **100 г** зеленых груш, соль, **200 г** сметаны, **2** лимона, зелень петрушки.

Способ приготовления. Говядину нарежьте мелкими кубиками. Отварите картошку, яйца. Охладите, очистите эти продукты. Картофель нарежьте соломкой. Яйца измельчите. Соедините мясо, картофель и яйца, посолите их.

Фасоль отварите в соленой воде, откиньте на сито и дайте воде стечь окончательно. После этого добавьте фасоль к остальным продуктам.

Груши очистите от кожуры, измельчите. Засыпьте их в отдельную неметаллическую посуду и залейте соком лимона. Сюда же добавьте охлажденную сметану и хорошенько размешайте ее с грушами. Лишь после этого добавьте полученную смесь в остальные продукты, все перемешайте.

Уложите салат горкой на блюдо. Петрушку промойте холодной водой и измельчите. Посыпьте горку салата зеленью.

«Сказка Востока»

Требуется: **250 г** белого мяса птицы, **250 г** картофеля, **150 г** зеленого горошка, **150 г** маринованного винограда, **5** яиц, зелень петрушки, соль, майонез.

Способ приготовления. Мясо курицы отварите в небольшом количестве подсоленной воды, охладите и нарежьте его тонкой соломкой. Отварите картофель и яйца. Очистите и измельчите продукты. Смешайте мясо, картофель и яйца, добавьте зеленый горошек и маринованный виноград. Зелень петрушки промойте и изрубите, затем добавьте в салат. Посолите салат и заправьте майонезом.

«Посейдон»

Требуется: **200 г** кильки, **250 г** картофеля, **4** яйца, **3** корня шпината, **100 г** фасоли, **2** луковицы, **3** соленых огурца, **250 г** майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Малосольную кильку переберите и очистите, удалите головы. Мелко порубите рыбу. Отварите картофель и яйца, очистите и нарежьте небольшими кубиками.

Фасоль лучше использовать консервированную. Откиньте фасоль на дуршлаг и дайте жидкости стечь. Лук очистите и мелко порубите. Соленые огурцы порежьте кубиками. Соедините все компоненты салата.

Корни шпината очистите, промойте и натрите на терке. Затем смешайте их с майонезом, перемешайте до равномерного растворения. Влейте майонез в приготовленные продукты и хорошенько перемешайте. Попробуйте салат, если необходимо – посолите его. Поставьте в холодильник на 2 ч.

«Фуранж»

Требуется: **100 г** свинины, **150 г** шпротов, **200 г** картофеля, **100 г** шампиньонов, **150 г** фасоли, **5** яиц, **100 г** моркови, **250 г** майонеза, соль, перец, **2** зубчика чеснока.

Способ приготовления. Свинину отварите в соленой воде, натрите перцем и чесноком. Нарежьте мясо тонкими ломтиками. Очистите картофель, отварите его в небольшом количестве воды и нарежьте кубиками. Отварите морковь и яйца, охладите и очистите. Измельчите эти продукты. Также ломтиками нарежьте шампиньоны.

Рекомендуем использовать консервированную фасоль. Но можете отварить в соленой воде и лущеную фасоль. Со шпрот слейте масло, рыбу измельчите.

Соедините все компоненты салата, посолите и заправьте майонезом. Уложите горкой на блюдо и подавайте к столу.

«Золотой»

Требуется: **250 г** кроличьего мяса, **200 г** макарон, **150 г** зеленого горошка, **100 г** маринованных грибов, **2** луковицы, **3** яйца, **1 ст. л.** сливочного масла, **250 г** майонеза, соль, перец, **2** зубчика чеснока.

Способ приготовления. Кроличье мясо посолите, поперчите, натрите чесноком. Потушите на среднем огне. Затем дайте мясу остыть и нарежьте его тонкой соломкой. Отварите в соленой воде макароны и откиньте их на дуршлаг. Также следует слить жидкость из баночки с зеленым горошком. Смешайте продукты с горошком в объемной посуде.

Лук очистите, отварите и обжарьте в сливочном масле до золотистого цвета. Яйца отварите, очистите и нарежьте кубиками. Добавьте эти продукты к общей массе. Все перемешайте, заправьте майонезом и посолите.

«Звездопад»

Требуется: **250 г** картофеля, **4** яйца, **100 г** сыра, **100 г** колбасы, **100 г** копченого мяса, **150 г** оливок, **100 г** свежих огурцов, **250 г** майонеза, соль, 1 лимон. **Способ приготовления.** Картофель отварите в кожуре, затем охладите и очистите. Отварите также яйца, очистите. Нарежьте эти продукты мелкими кубиками. Колбасу и копченое мясо нарежьте соломкой. Смешайте продукты в специальной посуде, куда следует добавить также нарезанные огурцы.

Оливки используйте консервированные. Слейте жидкость перед употреблением. Добавьте оливки в общую смесь и посолите. Взбейте сок лимона с майонезом и заправьте салат. Уложите салат горкой на блюдо и посыпьте тертым сыром.

«Хильда»

Требуется: **250 г** вареного кроличьего мяса, **200 г** картофеля, **200 г** свежих огурцов, **4** яйца, **200 г** сметаны, **10 г** тертого хрена, соль, перец, **2** луковицы.

Способ приготовления. Кроличье мясо отварите в подсоленной воде с луковицей, охладите. Затем нарежьте соломкой. Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите. Лук очистите, мелко изрубите. Огурцы промойте холодной водой, нарежьте кубиками.

Смешайте все приготовленные продукты, посолите,

поперчите.

Сметану охладите, добавьте в нее тертый хрен, тщательно перемешайте. Заправьте салат сметанным соусом.

«Рыцарь дамского сердца»

Требуется: **250 г** филе индейки, **200 г** риса, **100 г** зеленого горошка, **100 г** чернослива, **4** яйца, **2** лимона, **250 г** майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Филе индейки отварите в небольшом количестве подсоленной воды. Дайте немного остыть и нарежьте тонкими ломтиками. Рис тщательно промойте, залейте холодной водой и варите до готовности. Откиньте его на мелкое сито, дайте стечь воде. Затем смешайте рис и нарезанное мясо в неметаллической посуде.

Чернослив переберите, промойте и залейте кипятком, поставьте на медленный огонь и кипятите в течение 3 мин. После чего охладите и удалите косточки. Чернослив измельчите острым ножом и добавьте к приготовленной массе.

Яйца отварите, очистите и мелко изрубите. Зеленый горошек откиньте на сито. Добавьте яйца и горошек к общей массе.

Из лимонов выжмите сок и добавьте его в майонез, перемешайте. Заправьте салат майонезом, тщательно перемешайте салат до получения однородной массы. Уложите его горкой на блюдо и украсьте несколькими горошинами и ягодами чернослива.

«Луиза»

Требуется: **250 г** мяса курицы, **250 г** риса, **4** яйца, **200 г** свежих огурцов, **100 г** редиса, **100 г** йогурта, **150 г** майонеза, соль.

Способ приготовления. Мясо курицы отварите, охладите и измельчите. Рис тщательно промойте и варите в небольшом количестве подсоленной воды до готовности. Затем откиньте его на сито, промойте холодной водой.

Отварите яйца вкрутую, охладите и нарежьте небольшими кубиками.

Огурцы и редис промойте в холодной воде. Редис очистите от кожицы. Нарежьте овощи тонкой соломкой. Смешайте все компоненты салата. Йогурт взбейте с майонезом и приготовленным соусом заправьте салат, тщательно перемешайте салат, посолите. Уложите салат горкой в салатницу. Для

украшения используйте редис и огурцы, из которых вы сможете вырезать самые разнообразные фигурки.

Сочетание майонеза и йогурта необычно и удивительно. Этот соус поразит вас своей легкостью и свежестью. Не упускайте возможности и добавляйте летом и осенью в салаты свежие овощи, в зимнее время года сделать это будет не так просто.

«Пират»

Требуется: **200 г** отварного мяса крабов, **250 г** картофеля, **150 г** морской капусты, **100 г** оливок, **250 г** майонеза, соль, кресс-салат, $^1/_2$ **ч. л.** душистого перца.

Способ приготовления. Мясо крабов нарежьте тонкой соломкой. Картофель очистите и отварите в подсоленной воде. Слейте воду и на слабом огне немного подсушите сваренный картофель. Затем охладите и нарежьте маленькими кубиками. Морскую капусту откиньте на сито и измельчите.

Соедините вместе все приготовленные продукты в неметаллической посуде. В полученную смесь добавьте оливки и душистый перец, заправьте майонезом. Посолите. Все еще раз тщательно перемешайте и уложите горкой в салатницу.

Листья кресс-салата промойте холодной водой, часть их измельчите и посыпьте мелкой зеленью вершину салатной горки. Остальные уложите целыми по краям блюда.

«Фламандия»

Требуется: **300 г** куриного мяса, **200 г** острого сыра, **1** пучок листового салата, **3** яйца, **100 г** зеленого горошка, **1** маленькая упаковка крабовых палочек, **3 ст. л.** сладкой консервированной кукурузы, **1** стебель лука-порея, $^1/_2$ банки майонеза, соль. **Способ приготовления.** Куриное мясо и сыр нарежьте соломкой, яйца и крабовые палочки порубите. Порей нарежьте колечками. Перемешайте эти компоненты с кукурузой и зеленым горошком, посолите и заправьте майонезом. Дно салатника выстелите листьями салата и выложите на них готовое блюдо.

«Морской»

Требуется: **200 г** консервированного тунца, **200 г** риса, **150 г** маринованных грибов, **60 г** оливок, **2** луковицы, **250 г** майонеза, **2** лимона, зелень мяты и сельдерея.

Способ приготовления. Рис отварите в небольшом

количестве подсоленной воды. Затем откиньте на сито и промойте холодной водой, чтобы рис не склеился.

Оливки и грибы откиньте на дуршлаг. После того как они стекут, нарежьте их тонкими дольками. Высыпьте их в рис, тщательно перемешайте и добавьте измельченный тунец.

Лук очистите, мелко порубите. Зелень сельдерея измельчите. Добавьте эти компоненты к общей массе.

Из лимонов выжмите сок и добавьте его в майонез, тщательно перемешайте. Приготовленным соусом заправьте салат. Уложите его горкой на блюдо, украсьте листьями мяты.

«К шампанскому»

Требуется: **100 г** мороженых кальмаров, **100 г** говяжьего языка, **100 г** сыра, **150** маринованных белых грибов, **4** яйца, **200 г** картофеля, **150 г** зеленого горошка, **250 г** майонеза, **1 ст. л.** горчицы, соль.

Способ приготовления. Кальмары отварите в подсоленной воде. Очистите их, нарежьте небольшими кубиками. Язык также отварите, затем под струей холодной воды очистите от кожицы. Нарежьте язык и сыр тонкой соломкой. Белые грибы измельчите. Отварите картофель и яйца, охладите и очистите их, нарежьте маленькими кубиками. Горошек откиньте на сито. Горчицу смешайте с майонезом. Соедините все компоненты салата и залейте горчичным соусом, посолите и еще раз перемешайте. Уложите горкой в салатницу и украсьте специально оставленными для этого грибами.

«Дневной»

Требуется: **200 г** копченой рыбы, **100 г** колбасы, **100 г** моркови, **100 г** соленых огурцов, **2** луковицы, **100 г** зеленого горошка, **200 г** картофеля, **4** яйца, **250 г** майонеза, соль, черный перец.

Способ приготовления. Освобожденную от костей рыбу измельчите. Колбасу нарежьте кубиками, смешайте с рыбой в глубокой посуде.

Отварите морковь, картофель, яйца. Охладите и очистите, затем нарежьте небольшими кубиками.

Соленые огурцы нарежьте тонкими брусочками. Соедините вместе все продукты. Откиньте зеленый горошек на сито. Добавьте его к общей массе. Посолите и поперчите салат по своему вкусу, заправьте майонезом. Уложите его горкой в

салатницу.

«Солнечный»

Требуется: **200 г** риса, **150 г** кураги, **100 г** изюма, **5** яиц, **70 г** маринованного винограда, **100 г** яблок, **200 г** сметаны, **3 ст. л.** меда.

Способ приготовления. Рис промойте и залейте небольшим количеством воды. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на медленном огне до готовности. Затем откиньте рис на сито и промойте холодной водой. Курагу и изюм промойте, залейте горячей водой, варите на слабом огне 3 мин. Слейте воду, немного подсушите сухофрукты.

Яблоки очистите от кожуры, нарежьте кубиками. Маринованный виноград откиньте на сито. Охлажденную сметану взбейте с подогретым медом.

Соедините все приготовленные вами продукты и заправьте сметанным соусом. Уложите салат на блюдо и украсьте изюмом, курагой и ягодами винограда.

«Актриса»

Требуется: **250 г** креветок, **250 г** картофеля, **4** яйца, **2** луковицы, **150 г** оливок, **100 г** моркови, **100 г** маринованных шампиньонов, **200 г** сметаны, **2** лимона, соль.

Способ приготовления. Креветки отварите в подсоленной воде с луковицей, затем очистите. Измельчите их острым ножом.

Очистите и отварите картофель. Слейте воду и подсушите картофель на слабом огне. Дайте ему остыть и нарежьте небольшими кубиками. Отварите яйца, очистите и порежьте тонкими дольками.

Оливки и шампиньоны откиньте на сито. Морковку отварите, очистите и измельчите. Смешайте все компоненты салата, посолите.

Сметану охладите и смешайте с соком одного лимона. Лимонный соус тщательно взбейте и заправьте им салат. Уложите салат на блюдо и украсьте тонко нарезанным лимоном.

«Адам»

Требуется: **150 г** сельди, **100 г** кальмаров, **200 г** маринованных лисичек, **250 г** макарон, **4** яйца, **100 г** цветной капусты, **100 г** соленых огурцов, соль. Для соуса: **2** яйца, **2 ч. л.**

сахарной пудры, **3 ч. л.** соли, **5** горошин душистого перца, **2 ч. л.** уксуса, **20 г** растительного масла, кориандр.

Способ приготовления. Сельдь очистите и удалите косточки. Нарежьте ее мелкими кусочками. Кальмары отварите в подсоленной воде в течение 5 мин. Затем очистите и нарежьте их небольшими брусочками. Цветную капусту порубите, измельчите маринованные лисички.

Отварите в соленой воде макароны, откиньте их на дуршлаг. Отварите яйца, очистите и измельчите их. Соленые огурцы нарежьте кубиками. Соедините все компоненты и посолите салат.

Приготовьте соус. Для этого нужно взбить охлажденные яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте специи и уксус и взбивайте соус до образования густой белой пены. Не переставая мешать, влейте тонкой струйкой растительное масло. После этого немного охладите соус и заправьте им салат.

«Престиж»

Требуется: **200 г** мяса индейки, **200 г** риса, **4** яйца, **100 г** изюма, $^1/_2$ стакана орехов, **100 г** груш, $^1/_2$ стакана кураги, **250 г** йогурта, соль.

Способ приготовления. Мясо индейки отварите в подсоленной воде, затем выньте из бульона и охладите. Нарежьте его тонкими ломтиками. Рис тщательно промойте, залейте небольшим количеством воды и варите до готовности. После этого откиньте рис на сито, промойте холодной водой.

Отварите яйца, очистите и измельчите. Орехи переберите, крупные порубите. Изюм и курагу тщательно промойте. Затем залейте кипятком и варите на слабом огне в течение 3 мин. Откиньте изюм и курагу на сито.

Груши промойте холодной водой, очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Соедините все приготовленные продукты и влейте в массу йогурт. Все тщательно перемешайте. Салат уложите небольшими горками на блюдо. Украсьте салат орехами, цветочками из изюма и листиками из кураги.

Этот салат достаточно легкий и экзотичный. Он будет отличной закуской на вечеринке с шампанским или вином. И вполне сможет стать изюминкой вашего праздника.

«Вечерний»

Требуется: **200 г** свинины, **200 г** картофеля, **4** яйца, **100 г** белой фасоли, **100 г** огурцов свежего посола, **20 г** зеленого лука,

зелень петрушки,

100 г сыра, **1** зубчик чеснока, **1 ст. л.** эстрагона, **1** луковица, **2** лавровых листа. Для соуса: **150 г** сметаны, **3 ст. л.** белого вина, сок **1** лимона, соль, **2 ч. л.** белого перца, **1 ч. л.** уксуса.

Способ приготовления. Отварите свинину без костей в подсоленной воде, для аромата добавьте лавровый лист и луковицу. Затем охладите мясо и нарежьте его тонкими ломтиками.

Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите. Смешайте их с мясом. Используйте для этого достаточно глубокую и удобную посуду.

Белую фасоль отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на сито, промойте холодной водой. Малосольные огурцы нарежьте кубиками. Промойте холодной водой и измельчите зеленый лук и петрушку. Добавьте эти продукты к предыдущим. Засыпьте в салат мелко нарезанный чеснок, эстрагон.

Приготовьте соус. Для этого используйте охлажденную сметану. Влейте в сметану тонкой струйкой вино, взбейте миксером. Не переставая взбивать, осторожно добавьте уксус, а затем сок лимона и специи, взбейте винный соус. Заправьте салат приготовленным соусом и тщательно перемешайте. Уложите на блюдо, украсьте тертым сыром и зеленью.

«Амадеус»

Требуется: **150 г** сельди, **200 г** риса, **60 г** фисташек, **100 г** моркови, **2 ст. л.** базилика, **3 ст. л.** мускатного ореха, **5** яиц, **150 г** маринованных шампиньонов, соль, душистый перец, листья салата. Для соуса: **200 г** сливок, **2 ст. л.** винного уксуса, **2 ст. л.** орехового масла, **2 ч. л.** соли, **2 ч. л.** сахарной пудры.

Способ приготовления. Сельдь очистите от костей и мелко нарежьте. Рис хорошо промойте и залейте водой. Доведите его до кипения, накройте крышкой и варите на слабом огне до готовности. После чего откиньте рис на сито, промойте холодной водой, смешайте с сельдью, посолите и поперчите. На дно салатницы выложите эти продукты.

Отварите морковь и яйца. Охладите и очистите их, затем мелко нарежьте. Засыпьте морковь и яйца в отдельную посуду. Добавьте измельченный базилик, мускатный орех и маринованные шампиньоны. Все перемешайте, посолите и поперчите.

Охлажденные сливки взбейте с сахарной пудрой и солью. Не переставая взбивать, влейте винный уксус. Затем осторожно

добавьте ореховое масло. Хорошо перемешайте соус и заправьте вторую часть салата. Уложите ее поверх слоя из сельди и риса. Украсьте все зеленью.

«Праздник Нептуна»

Требуется: **1 кг** кальмаров, **3** яйца, **3** луковицы неострых сортов, **1** упаковка крабовых палочек, **1** банка майонеза.

Способ приготовления. Отварите тушки кальмаров в подсоленной воде, очистите от пленок и нарубите кусочками средней величины. Лук нашинкуйте полукольцами и сполосните в нескольких водах, чтобы ушла вся горечь. Крабовые палочки и яйца порубите: яйца – мелко, палочки – крупнее. Смешайте все ингредиенты и заправьте майонезом. К этому замечательному салату лучше всего подать белое мускатное вино.

«Площадь Бастилии»

Требуется: **1** корень сельдерея, **3** картофелины, **3 ст. л.** нарезанных маринованных шампиньонов, **2** вареных яйца, **2** соленых огурца, **2 ст. л.** майонеза, **1 ч. л.** горчицы, соль.

Способ приготовления. Картофель отварите в «мундире», очистите и нарежьте мелкими кубиками. Корень сельдерея натрите на терке, яйца и огурцы мелко нарежьте. Перечисленные компоненты смешайте с шампиньонами, заправьте соусом из майонеза, горчицы и соли.

«Итальяночка»

Требуется: **200 г** макарон, **1** зубчик чеснока, **1** луковица, **100 мл** растительного масла, **50 мл** винного уксуса, **50 г** анчоусов, **50 г** маслин, соль, вода.

Способ приготовления. Отварите макароны. Измельчите луковицу и чеснок и поджарьте в растительном масле. Пока жарится лук, смешайте винный уксус, растительное масло, перец, соль. Смесь доведите до кипения.

Смешайте анчоусы с очищенными от косточек и нарезанными маслинами.

Слейте воду из макарон, разложите их по тарелкам. Соедините горячие приправы, полейте ими макароны. Разложите анчоусы с маслинами.

«Венеция»

Требуется: **400 г** скумбрии или морского окуня горячего копчения,

100 г зеленого горошка, **2** огурца, **1** яблоко, **2** яйца, **1** помидор, **1** стебель лука-порея, $^1/_2$ пучка петрушки, **50 г** оливкового масла, **1 ч. л.** столового уксуса, соль, черный и белый молотый перец.

Способ приготовления. Копченую рыбу очистите от костей и нарежьте кубиками. Помидоры нарежьте тонкими ломтиками, а огурец, яблоко и яйцо мелко порубите. Порей нашинкуйте тонкими колечками, зелень петрушки порежьте ножницами. Все перемешайте, добавьте зеленый горошек, посолите. Салат заправьте уксусом и оливковым маслом. Подавайте, приправив черным и белым крупно помолотым перцем.

«Китайский дракон»

Требуется: **400 г** свиной вырезки, **200 г** сырой свеклы, **200 г** моркови, **4** луковицы, оливковое масло, $^1/_2$ стручка желтого или красного жгучего перца, зелень сельдерея и петрушки, столовый уксус, соевый соус, **1 ч. л.** сахара, соль.

Способ приготовления. Свиную вырезку нарежьте тонкими полосками, посолите и быстро обжарьте в оливковом масле на сильном огне. Снимите с огня, добавьте сахар и перемешайте. Лук нарежьте и тоже обжарьте в оливковом масле до прозрачности. Морковь и свеклу натрите на крупной терке, перемешайте и добавьте соевый соус. Жгучий перец нарежьте тончайшими полосками и смешайте со свининой, зелень порубите. Все соедините, выложите в салатник и заправьте уксусом.

«Американка»

Требуется: **300 г** мяса индейки, **3** вареные картофелины, **3** яйца, **3** помидора, **3** свежих кисло-сладких яблока, **100 г** листового салата, $^1/_2$ пучка редиски, **100 г** винограда, **1** банка майонеза, соль, белый перец, **2 ст. л.** сливочного масла, **3 ч. л.** жареных кунжутных семечек.

Способ приготовления. Мясо индейки обжарьте на сливочном масле, остудите и нарежьте ломтиками. Картофель и яйца порубите не очень мелко, яблоки и редис нарежьте соломкой, салат руками разорвите на кусочки. Виноград разрежьте пополам, удалите косточки. Подготовленные продукты посолите и перемешайте с майонезом. Положите в салатник

аккуратной горкой и посыпьте крупно помолотым белым перцем и кунжутными семечками.

«Экзотика»

Требуется: фрукты из домашних компотов – абрикосы, груши, яблоки, **2** свежих яблока, **2** апельсина, **1** киви, **100 г** винограда, **100 г** молотых орехов, **250 г** сметаны, **150 г** сахара.

Способ приготовления. Фрукты из компотов нарежьте кубиками, положите на дно большого блюда. Можно слоями. Уложите слой яблок. Виноград разрежьте на половинки и положите поверх яблочного слоя. Потом слой нарезанных кубиками апельсиновых долек и киви. Каждый слой обильно полейте сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпьте салат орехами.

Для приготовления фруктового салата желательно пользоваться острым ножом, чтобы из фруктов вытекало меньше сока. Готовить их необходимо непосредственно перед употреблением.

«Корзинка»

Требуется: хлеб круглой формы, **3** отварные картофелины, **3** соленых огурца, **3** яйца, **100 г** горошка, **100 г** маринованных грибов, **200 г** отварного мяса, **100 г** сметаны, **3 ст. л.** майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. У круглого хлеба срежьте верх и уберите хлебный мякиш. В эту хлебную корзинку положите начинку. Для начинки нарежьте мелко мясо, огурцы, яйца, грибы, добавьте горошек и залейте сметаной и майонезом. Посолите и приправьте по своему вкусу. Корзинку с начинкой обильно посыпьте тертым сыром и ненадолго поставьте в духовку. Как только сыр расплавится и покроет корзину аппетитной корочкой – вынимайте салат. Подавайте к столу остывшим и украшенным зеленью.

«Изящный»

Требуется: **300 г** свежей белокочанной капусты, **2** стакана нарезанных спелых абрикосов, **1** киви.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту и перемешайте с абрикосами. Подавайте с фруктовым соусом и отдельно нарезанным киви.

«Легкий»

Требуется: **130 г** йогурта, **2** яблока, **6 ст. л.** овсяных хлопьев, **2 ст. л.** тертых орехов, **1 ст. л.** изюма. **Способ приготовления.** Овсяные хлопья залейте небольшим количеством холодной кипяченой воды на 15–20 мин. Яблоки очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Тертые яблоки переложите в салатницу Овсяные хлопья отожмите от воды и переложите в яблочную массу. Добавьте тертые орехи. Изюм хорошо промойте и замочите на 15 мин в горячей воде. Подготовленный изюм переложите в салатницу. Продукты перемешайте и залейте йогуртом.

На первое

Все лучшее в жизни сопровождается совместной трапезой.

Федерико Феллини

Борщи

Борщ по-русски

Требуется: **300–400 г** говядины с косточкой, **1,5–2 кг** свежей капусты, **3–4** картофелины, **1** луковица, **1–2** моркови, **1** свекла, **2 ст. л.** растительного масла, **100 г** сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, перец, **2** лавровых листа.

Способ приготовления. Мясо промойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите на медленном огне до готовности. После закипания осторожно шумовкой снимите накипь. Свеклу очистите от кожуры, натрите на крупной терке, выложите на разогретую сковороду и обжарьте на растительном масле. Затем влейте мясного бульона и оставьте тушиться на медленном огне. Мелко нашинкуйте лук, спассеруйте его на растительном масле до золотистого цвета, добавьте натертую на крупной терке морковь, влейте немного мясного бульона и тушите на медленном огне несколько минут. Затем выложите лук и морковь в кастрюлю с мясным бульоном, дайте покипеть несколько минут. Очищенный и хорошо промытый картофель нарежьте кубиками и выложите в кастрюлю с бульоном и дайте закипеть. Затем добавьте в бульон мелко нашинкованную свежую капусту. Варите до готовности. Добавьте соль, перец по вкусу. За несколько секунд до готовности добавьте в кастрюлю тушеную свеклу и зелень, лавровый лист, закройте кастрюлю крышкой, поварите 3–5 минут и снимите кастрюлю с огня. При подаче к столу заправьте борщ сметаной.

Борщ «Зимний»

Требуется: **300–400 г** говядины с косточкой, **1–1,5 кг** белокочанной капусты, **3–4** картофелины, **1–2** луковицы, **1** свекла, заправка для борща, **100 г** сметаны, **2–3 ст. л.** растигельного масла, $^1/_3$ лимона, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо хорошо промойте, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на сильный огонь и дайте закипеть. Затем убавьте газ и осторожно шумовкой снимите накипь. Очищенную от кожуры свеклу нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле. Чтобы после кипения в бульоне свекла не потеряла свой цвет, добавьте в нее при жарке лимонного сока. Очистите картофель от

кожуры, тщательно промойте его и нарежьте кубиками. Выложите нарезанный картофель в кастрюлю с бульоном и дайте закипеть. Белокочанную капусту мелко нашинкуйте и добавьте в бульон. Дайте овощам свариться до готовности и добавьте заправку для борща. Спассеруйте на растительном масле мелко нарезанный лук и добавьте его в бульон. Заправьте свеклой и лавровым листом. Дайте покипеть несколько минут. Перед подачей к столу заправьте сметаной, добавьте рубленую зелень петрушки и укропа.

Заправка для борща: 1 кг помидоров, 1 кг болгарского сладкого перца, 1 кг моркови, 3–4 головки репчатого лука, зелень петрушки, 1 кг соли.

Борщ «Летний»

Требуется: **300–400 г** говядины или свинины, **2 кг** свежей капусты, **4–5** картофелин, **2** луковицы, **1** свекла, **3–4** моркови, **2–3 ст. л.** растительного масла, **1 ч. л.** уксуса, зелень петрушки и укропа, **100 г** сметаны, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Мясо промойте, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на сильный огонь, доведите до кипения, выньте мясо из кастрюли, бульон процедите через марлю или мелкое сито и поставьте на медленный огонь. Мясо отделите от костей, нарежьте кусочками и выложите в бульон. Картофель, морковь и свеклу очистите от кожуры, нарежьте ломтиками, добавьте в бульон. Чтобы свекла после кипения в бульоне не потеряла цвет, добавьте в бульон немного уксуса или лимонного сока. Свежую капусту крупно нашинкуйте и добавьте в кастрюлю. Крупно нарезанный лук обжарьте на растительном масле до золотистого цвета, добавьте в бульон и варите до полной готовности овощей. Добавьте соль, перец по вкусу, лавровый лист. Перед подачей к столу заправьте сметаной и посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Борщ «Украинский»

Требуется: **300–400 г** свинины с косточкой, **1 кг** свежей капусты, **2–3** картофелины, **1–2** луковицы, **1–2** моркови, **1** свеклу, **20–30 г** шпика, **100 г** сметаны, зелень петрушки, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо промойте и выложите в широкую кастрюлю, поставьте на сильный огонь и варите до кипения, затем убавьте газ и осторожно удалите накипь, оставьте вариться на медленном огне. Капусту крупно нашинкуйте и

добавьте в бульон, дайте закипеть и добавьте по вкусу соль, перец. Очищенный и промытый картофель крупно нарежьте соломкой и выложите в бульон, дайте закипеть и добавьте шпик, пассерованные лук и морковь. Свеклу очистите от кожуры, крупно нарежьте соломкой, обжарьте на свином сале, а затем потушите с добавлением бульона до готовности. Заправьте свеклой и лавровым листом, добавьте зелень петрушки и снимите с огня. При подаче к столу заправьте сметаной.

Борщ «Овощной» (диетический)

Рекомендуется больным анемией, гастритом, с дисфункцией печени, желчного пузыря и т. д.

Требуется: **1–1,5 кг** свежей капусты, **3–4** картофелины, **1–2** луковицы, **1–2** моркови, **1** свекла, 1/3 лимона, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Все овощи нарежьте соломкой, сложите в кастрюлю, залейте кипящей водой, посолите, добавьте сок лимона, перец, лавровый лист, зелень петрушки.

Борщ с квашеной капустой

Требуется: **400 г** говядины, **300–400 г** квашеной капусты, **3–4** картофелины, **1** свекла, **1** луковица, **2** моркови, **2–3 ст. л.** растительного масла, **100 г** сметаны, лавровый лист, зелень петрушки, укропа, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо тщательно промойте, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на сильный огонь. Доведите бульон до кипения, убавьте огонь и снимите шумовкой накипь. Квашеную капусту залейте теплой водой, дайте постоять, затем отожмите и выложите в мясной бульон. Картофель очистите от кожуры, промойте, нарежьте соломкой и добавьте в бульон. Очищенные и мелко нарезанные лук и морковь обжарьте на подсолнечном (растительном) масле и выложите в кастрюлю. Свеклу, очищенную от кожуры и нарезанную соломкой, потушите в мясном бульоне до готовности. Добавьте в кастрюлю лавровый лист, перец, подсолите, заправьте свеклой и зеленью петрушки и укропа. Перед подачей к столу заправьте сметаной.

Борщ «Атлантический»

Требуется: **1** банка рыбных консервов в масле, **1–1,5 кг** свежей капусты, **3–4** картофелины, **1** луковица, **1–2** моркови, **1**

свекла, лавровый лист, **2–3 ст. л.** растительного масла, соль, перец, **100 г** сметаны или майонеза «Провансаль», зелень петрушки.

Способ приготовления. Налейте в кастрюлю холодной воды, доведите до кипения, подсолите, добавьте очищенный и нарезанный ломтиками картофель. Нашинкуйте мелко свежую капусту и выложите в кастрюлю. Очищенный лук спассеруйте на растительном масле до золотистого цвета, добавьте мелко нарезанную морковь, смешайте и жарьте на масле несколько минут. Выложите полученную смесь в кастрюлю с овощами, дайте закипеть. Свеклу очистите от кожуры, мелко нашинкуйте и выложите на разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, добавьте кипяченой воды и тушите под закрытой крышкой до готовности. Откройте банку консервов и аккуратно выложите ее содержимое в кастрюлю с овощами, перемешайте, дайте закипеть. Положите в кастрюлю лавровый лист, добавьте перец, подсолите, заправьте свеклой и зеленью петрушки. Снимите кастрюлю с огня. Борщ «Атлантический» можно подавать к столу как в холодном, так и в горячем виде, заправив сметаной или майонезом «Провансаль».

Борщок

Требуется: **400 г** говядины, **1–2** моркови, **1** луковица, **1** свекла, **100 г** соленых огурцов, соль, сахарный сироп, зелень петрушки, лавровый лист, пшеничные гренки.

Способ приготовления: Приготовьте бульон со специями. Натрите свеклу на крупной терке. Соленые огурцы нарежьте тоненькими ломтиками. Лук и морковь нарежьте мелкой соломкой. Приготовленные овощи выложите в мясной бульон и варите на слабом огне. Добавьте в бульон соль, сахарный сироп, процедите и прокипятите. При подаче к столу добавьте в каждую тарелку гренки и украсьте зеленью.

Борщ «Сельский»

Требуется: **300–400 г** говядины с косточкой, **1** свекла с ботвой, **1** луковица, **1–2** моркови, **1** зубчик чеснока, **3–4** картофелины, **100 г** сметаны, зелень укропа, соль, перец, лавровый лист, **2 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Промойте мясо, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на сильный огонь, дайте закипеть, снимите накипь и оставьте вариться на слабом огне. Спассеруйте мелко нарезанный лук,

добавьте к нему нарезанную соломкой морковь, влейте немного бульона и потушите. Свеклу отделите от ботвы и натрите на крупную терку. Ботву хорошо промойте и крупно нашинкуйте. Затем обжарьте свеклу на растительном масле, выложите в сковороду нашинкованную ботву, влейте бульона и потушите. Картофель, предварительно очищенный и промытый, нарежьте кубиками. Подготовленные овощи выложите в кастрюлю с мясным бульоном. Добавьте соль, перец, лавровый лист и варите до готовности. При подаче к столу заправьте сметаной и украсьте зеленью укропа.

Борщ «Московский»

Требуется: **200 г** свиных костей, **150 г** мяса, **100 г** ветчины, **100 г** сосисок, **2** свеклы, **1 кг** свежей капусты, **1** морковь, **1** луковица,

2 ст. л. томатной пасты, **1 ст. л.** муки, **3 ст. л.** маргарина, **1 ст. л.** уксуса, **100 г** сметаны, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Приготовьте мясной бульон, из свиных костей и мяса. Нарежьте овощи соломкой, спассеруйте их вместе с томатной пастой и потушите. Нашинкуйте мелко капусту и выложите ее в кастрюлю, затем добавьте тушеные овощи. Заправьте борщ перцем, солью, лавровым листом.

Приготовьте свекольный настой. Для этого хорошо промытые клубни свеклы мелко нарежьте, положите в кастрюлю с горячим бульоном (1 л на 500 г свеклы), добавьте уксус и доведите до кипения. Выдержите настой некоторое время, затем процедите. Перед подачей к столу в тарелку с борщом добавьте столовую ложку свекольного настоя, кусок прогретой вареной говядины, ветчины и сосиску, нарезанную поперек, сметану и зелень.

Борщ по-воронежски

Требуется: **200 г** свиного сала (свежего или соленого), **2** свеклы, **1** морковь, **1** луковица, **1 ст. л.** муки, **2 ст. л.** томатной пасты, **1 кг** свежей капусты, **4** картофелины, **250 г** сметаны, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Нарежьте сало мелкими кусочками, пожарьте на сковородке. Нашинкуйте овощи, нарежьте кубиками картофель, все посолите и пережарьте в вытопленном сале, посыпьте мукой и потушите, добавив томатную пасту. Затем сложите все в кастрюлю, добавьте нашинкованную капусту, влейте воду и сметану, посолите, поперчите, добавьте лавровый

лист и варите до готовности.

Борщ «Птичий двор»

Требуется: **300–400 г** мяса птицы (курицы, утки, индюшки, индейки),

1 луковица, **1** морковь, **1** свекла, **0,5–1 кг** свежей капусты, **2 ст. л.** сливочного масла, $^1/_3$ лимона, **100 г** сметаны, зелень укропа, лавровый лист, соль, перец, **3–4** картофелины.

Способ приготовления. Разделите тушку птицы, промойте, выложите в глубокую кастрюлю, залейте водой, поставьте на сильный огонь, доведите до кипения, посолите, оставьте вариться на медленном огне. Когда мясо птицы будет почти готово, выньте его из кастрюли, отделите мясо от костей. Мелко нарезанный лук спассеруйте в масле, добавьте мелко нарезанную морковь, влейте немного бульона и потушите. Свеклу сварите или испеките в духовке, затем очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Нашинкуйте мелко капусту, нарежьте кубиками картофель. Заложите капусту и картофель в бульон. За несколько минут до снятия с огня заправьте бульон тушеными овощами и свеклой, добавьте сок лимона, выложите филе мяса птицы. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист. При подаче к столу заправьте сметаной, украсьте зеленью укропа.

Борщ «Дачный»

Требуется: **6–7** картофелин, **2** моркови, **1–2** луковицы, **300 г** свекольной ботвы, **200 г** свежего гороха, **2 ст. л.** растительного масла, **100 г** сметаны, **2–3** яйца, соль, зелень петрушки, укропа.

Способ приготовления. Вскипятите воду, положите туда мелко порезанную свекольную ботву, дайте закипеть, затем добавьте нарезанный кубиками картофель. Спассеруйте мелко нарезанные лук и морковь и варите до готовности. За несколько минут до окончания варки посолите, заправьте хорошо взбитыми яйцами. Перед подачей к столу заправьте борщ сметаной и украсьте зеленью.

Борщ «Праздничный»

Требуется: **50 г** белых сушеных грибов, **150–200 г** вареного чернослива, **3–4 шт.** вареной или печеной свеклы, **4–5** картофелин, **1–2** моркови, **2** луковицы, **4 ст. л.** томатной пасты, **2 ст. л.** растительного масла, **1 ст. л.** сахара, **1 ст. л.** уксуса, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа или петрушки, **100 г**

сметаны.

Способ приготовления. Замочите грибы в воде на час, затем хорошо промойте холодной водой и сварите их в большом количестве воды. Процедите отвар, а грибы нарежьте соломкой. Добавьте нарезанный кубиками картофель, дайте закипеть, затем заправьте спассерованными с томатной пастой овощами. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист, уксус и сахар. Перед снятием с огня выложите в кастрюлю нарезанные соломкой грибы. Отдельно сварите чернослив и отделите его от косточек. Перед подачей к столу добавьте в каждую тарелку чернослив, заправьте сметаной и украсьте зеленью.

Борщ «Саяны»

Требуется: **350–400 г** мясного фарша, **300–400 г** свежей капусты, **3–4** картофелины, **4–5 ст. л.** томатной пасты, **2–3** вареные свеклы, **3–4** зубчика чеснока, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки или укропа, **2–3 ст. л.** кулинарного жира.

Способ приготовления. Вскипятите воду, подсолите, добавьте нашинкованную капусту, через несколько минут – нарезанный соломкой картофель. Спассеруйте в жире крупно нарезанные лук и морковь, добавьте томатную пасту и потушите. Свеклу нарежьте соломкой и добавьте в кастрюлю. Заправьте борщ тушеными овощами, добавьте перец, соль, лавровый лист. За несколько минут до готовности выложите в борщ сделанные из готового фарша фрикадельки. Перед подачей к столу обильно посыпьте зеленью.

Борщ «Сахалинский»

Требуется: **400–450 г** говядины с косточкой, **3–4** свеклы, **400 г** морской капусты, **1** луковица, **1** морковь, $^1/_3$ лимона, **3–4 ст. л.** растительного масла, **150 г** сметаны, зелень петрушки.

Способ приготовления. Промойте мясо, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой и варите на медленном огне до полуготовности. Спассеруйте в растительном масле нарезанные соломкой лук, морковь и свеклу. Затем влейте воды и потушите. Морскую капусту добавьте к овощам и потушите до мягкости. Заправьте бульон овощами, посолите, поперчите, добавьте лавровый лист. Перед подачей к столу заправьте сметаной и украсьте зеленью.

Борщ «Снежный»

Требуется: **700 г** свеклы, корни петрушки и сельдерея, **200 г** сметаны, **2 ст. л.** молока, **1–2 ст. л.** муки, **4–5** картофелин, **2–3** зубчика чеснока, **4–5** яиц, **1–2 ст.** свекольного кваса, соль, перец.

Способ приготовления. Овощи вымойте, нарежьте тонкими ломтиками, залейте горячей водой, посолите и варите до мягкости. Обжарьте муку, затем разведите в небольшом количестве молока и влейте в бульон. После закипания влейте свекольный квас, заправьте сахаром и чесноком, растертым с солью. Перемешайте со сметаной. Подайте отдельно в качестве гарнира отварной картофель или сваренные вкрутую яйца.

Свекольник по-немецки

Требуется: **200–300 г** говяжьих костей, **2–3** свеклы, **2–3** моркови, **1–2** луковицы, **2 ст. л.** кулинарного жира, **3–4 ст. л.** томатной пасты, **3 ч. л.** муки, **300–400 г** колбасок (сосисок или сарделек), соль, перец, лавровый лист, зелень укропа, $^1/_3$ лимона.

Способ приготовления. Приготовьте мясной бульон из говяжьих косточек. Сварите целиком свеклу, затем натрите ее на крупной терке, положите в бульон. Затем добавьте пассерованные с томатной пастой лук и морковь, разведенную водой муку и нарезанные кружками колбаски. Проварите все несколько минут, а затем добавьте сок лимона. Перед подачей к столу обильно украсьте зеленью.

Свекольник «Яблочко»

Требуется: **1–2** свеклы, **4–5** картофелин, **4 ст. л.** сливочного масла, **2** луковицы, **2–3** моркови, **2** яблока, **2–3 ст. л.** муки, **3–4 ст. л.** томатной пасты, **200 г** сметаны, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления. Нарежьте соломкой картофель и опустите в кипящую воду, добавьте соль, сахар, мелко нарезанный, пассерованный в масле лук и натертую на крупной терке морковь. Когда картофель сварится до готовности, выложите в овощной бульон натертую на крупной терке печеную свеклу и мелко нарезанное яблоко. Доведите до кипения и заправьте томатной пастой. Перед подачей к столу положите в каждую тарелку ложку сметаны и обильно посыпьте зеленью петрушки.

Борщ «Полтава»

Требуется: **800 г** мяса птицы, **500 г** белокочанной капусты,

80–90 г свиного сала, **2–3** свеклы, **3 ст. л.** томатной пасты, **6–8** картофелин, **200–300 г** муки, **2** яйца, **1–2** луковицы, **2** моркови, перец, соль, лавровый лист, **1 ст. л.** сахара, **100 г** сметаны.

Способ приготовления. Обработайте мясо птицы, залейте холодной водой, варите на слабом огне до готовности. Крупно нашинкуйте капусту, выложите ее в кастрюлю с мясом. Затем спассеруйте на сале лук с мукой, морковь и свеклу, добавьте томатную пасту, сахар, потушите и заправьте бульон. Положите в кипящий борщ нарезанный кубиками картофель, добавьте по вкусу соль, перец, лавровый лист. Приготовьте тесто для галушек. Смешайте яйцо, стакан бульона, муку, добавьте соль, перец. В готовый борщ столовой ложкой опустите галушки. Борщ снимите с огня, когда галушки будут готовы. Перед подачей к столу заправьте борщ сметаной.

Борщ «Потрошки»

Требуется: **800–900 г** потрохов, **1–2** свеклы, **5–6** картофелин, **200 г** кулинарного жира, **2** луковицы, **2** моркови, **700 г** хлебного кваса, **2–3 ст. л.** томатной пасты, **100 г** сметаны, зелень петрушки или укропа, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Сварите потроха в глубокой кастрюле с половиной овощей. Процедите бульон и порежьте потроха. Нарежьте свеклу соломкой, добавьте томатную пасту, хлебный квас, соль и тушите до готовности. Нашинкованные лук и морковь слегка обжарьте в жире. Выложите в бульон нарезанные капусту и картофель, дайте закипеть, добавьте тушеную свеклу и пассерованные овощи, соль, перец, лавровый лист и варите до готовности. Перед подачей к столу заправьте сметаной и положите в каждую тарелку потроха, обильно посыпьте зеленью.

Борщ «Ветчинный»

Требуется: **400–500 г** вареной ветчины, **2–3** свеклы, **400 г** свежей капусты, **2–3** моркови, **2** луковицы, **3–4 ст. л.** томатной пасты, **3 ст. л.** уксуса, **3–4 ст. л.** сахара, **3 ст. л.** сливочного масла, **150 г** сметаны, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки.

Способ приготовления. Нарезанные соломкой свеклу, морковь, лук, томатную пасту, коренья петрушки, уксус, сахар, соль тушите, помешивая, в небольшом количестве воды с маслом. Через несколько минут добавьте в овощи нашинкованную капусту, потушите. Выложите тушеные овощи в кастрюлю с

кипящей водой, добавьте соль, перец, лавровый лист и варите до готовности. Перед подачей к столу заправьте сметаной и украсьте зеленью, в каждую тарелку положите вареную ветчину.

Свекольник «Лимончик»

Требуется: **3–4** свеклы, **2 ст. л.** кулинарного жира, **2–3 ст. л.** муки, **2л.** мясного бульона, **1–2** лимона, зелень петрушки.

Способ приготовления. Очистите свеклу от кожуры, нарежьте соломкой, обжарьте в жире и добавьте муку. Затем влейте бульон и варите до готовности свеклы. Процедите бульон, свеклу протрите через сито и добавьте лимонный сок. Перед подачей к столу украсьте зеленью петрушки.

Борщ «Киевский»

Требуется: **3–4** свеклы, **4–5** картофелин, **400–500 г** свежей капусты, **400 г** бараньей грудинки, **400–500 г** говядины, **100 г** фасоли, **1** луковица, **2** моркови, **5–6 ст. л.** томатной пасты, **2** свежих яблока, **300–400 г** свекольного кваса, **60 г** шпика, **1–2 ст. л.** сахара, **150 г** сметаны, соль, перец, лавровый лист, чеснок, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Мясо промойте холодной водой, выложите в глубокую кастрюлю и залейте свекольным квасом. Потушите нарезанные кубиками картофель и овощи. Мелко порежьте баранью грудинку и потушите ее со свеклой и томатной пастой. Отварите фасоль. В кипящий бульон выложите нашинкованную капусту, тушеную баранину и овощи, добавьте к ним сваренную фасоль, специи и варите до готовности. За несколько минут до окончания варки добавьте нарезанное яблоко и растертый чеснок, положите в борщ сахар и посолите. Перед подачей к столу в каждую тарелку положите кусочки говядины, бараньей грудинки, заправьте сметаной и посыпьте зеленью.

Щи

Основу любых щей составляют мясной бульон и овощи, пассерованные, тушеные или отварные. Обязательным считается наличие капусты и томатов, которые можно заменить томатной пастой.

Щи «Красные»

Требуется: **300–400 г** говядины или свинины, **1–1,5 кг** капусты, **3–4** картофелины, **1** луковица, **1–2** моркови, **4–5** мелких помидоров, лавровый лист, соль, перец, **100 г** сметаны, зелень петрушки и укропа, **2–3 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Мясо хорошо промойте, положите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на сильный огонь. Дайте бульону закипеть, убавьте огонь, осторожно удалите накипь и оставьте вариться до готовности. Картофель очистите от кожуры, промойте и нарежьте ломтиками, добавьте в мясной бульон, подсолите. Мелко нашинкуйте свежую капусту, выложите ее в кастрюлю. Лук и морковь, очищенные от кожуры, мелко нарежьте и спассеруйте на растительном масле, добавьте мелко нарезанные помидоры, влейте немного бульона и тушите под закрытой крышкой, периодически помешивая. Добавьте в бульон лавровый лист, перец, посолите по вкусу, осторожно помешивая, добавьте тушеные овощи, зелень петрушки и укропа. Перед подачей к столу заправьте сметаной.

Щи «Зеленые»

Требуется: **300–400 г** мяса говядины или свинины, **1–1,5 кг** свежей капусты, **3–4** картофелины, **1** луковица, **1–2** моркови, **2–3** помидора, **200–300 г** щавеля, **2 ст. л.** растительного масла, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Мясо промойте холодной водой, положите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения. Затем осторожно удалите накипь, убавьте огонь и оставьте вариться до готовности. Мелко нашинкуйте свежую капусту и выложите в мясной бульон. Очищенный и промытый картофель, морковь и помидоры нашинкуйте соломкой и добавьте в бульон, подсолите. Спасееруйте лук в растительном масле и приправьте им бульон. Щавель промойте теплой водой, мелко порежьте, выложите в

кастрюлю, добавьте лавровый лист, перец, соль, зелень петрушки и укропа. Дайте несколько минут прокипеть и подайте к столу.

Щи с крапивой

Требуется: **100–200 г** говядины с косточкой (для навара), **3–4** картофелины, **1–2** луковицы, **1–2** моркови, **2–3** помидора, **300–400 г** крапивы, **1–2 ст. л.** растительного масла, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Мясо промойте, выложите в кастрюлю, доведите до кипения на сильном огне, удалите накипь и варите на медленном огне. Очищенный и промытый картофель нарежьте кубиками и добавьте в подсоленный бульон. Помидоры и морковь нарежьте мелкой соломкой и добавьте в кастрюлю. Крапиву обдайте кипятком, мелко нашинкуйте и выложите в кастрюлю. Лук мелко нарежьте и спассеруйте в растительном масле. Заправьте бульон. Добавьте лавровый лист, соль, перец по вкусу. Порежьте мелко зелень петрушки и перед снятием с огня добавьте в кастрюлю. Подайте к столу в горячем или холодном виде.

Щи по-украински

Требуется: **300–400 г** свиных ребер, **1–1,5 кг** свежей капусты, **3–4** картофелины, **1–2** луковицы, **1–2** моркови, **20–30 г** шпика, **2–3 ст. л.** томатной пасты, **2–3 ст. л.** растительного масла или свиного сала, **100 г** сметаны, лавровый лист, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Свиные ребра промойте и обжарьте до румяной корочки на растительном масле или свином сале, затем добавьте мелко нарезанный лук и корни петрушки, накройте сковороду крышкой. Выложите мясо в кастрюлю и залейте холодной водой, поставьте вариться на медленный огонь. Очищенный и промытый картофель нарежьте соломкой и добавьте в кипящий мясной бульон. Мелко нашинкуйте капусту и выложите в кастрюлю. Лук, мелко нарезанный, спассеруйте на растительном масле, добавьте нарезанную соломкой морковь, обжарьте, заправьте томатной пастой, влейте немного бульона и хорошо потушите. Бульон посолите, поперчите по вкусу, добавьте шпик, лавровый лист и заправьте тушеными овощами. Дайте закипеть и добавьте крупно нашинкованную зелень. Перед подачей к столу заправьте сметаной.

Щи по-русски с квашеной капустой

Требуется: **300–400 г** говядины, **300–400 г** квашеной капусты, **3–4** картофелины, **1** луковица, **1–2** моркови, **2–3 ст. л.** растительного масла, лавровый лист, перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Мясо промойте, выложите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения на сильном огне, осторожно удалите накипь и оставьте вариться на медленном огне. Квашеную капусту залейте теплой водой, дайте постоять, затем отожмите и выложите в мясной бульон. Очищенный и промытый картофель нарежьте соломкой и добавьте в бульон. Мелко нарезанный лук спассеруйте на растительном масле, добавьте нашинкованную соломкой морковь, немного обжарьте, заправьте томатной, пастой, влейте мясного бульона и потушите, периодически помешивая. Заправьте бульон тушеными овощами, добавьте перец, лавровый лист, подсолите. В конце варки заправьте крупно порезанной зеленью петрушки. Перед подачей к столу заправьте сметаной.

Щи «Рыбные»

Требуется: **1** банка рыбных консервов в томате, **1–1,5 кг** свежей капусты, **3–4** картофелины, **1** луковица, **1–2** моркови, **1–2 ст. л.** растительного масла, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Налейте в кастрюлю холодной воды, доведите до кипения, подсолите, добавьте нарезанный кубиками, предварительно очищенный и промытый картофель. Нашинкуйте мелко свежую капусту, добавьте к картофелю. Спассеруйте мелко нарезанный лук на растительном масле, добавьте нашинкованную соломкой морковь, обжарьте немного, влейте воды и потушите. Заправьте овощной бульон тушеными луком и морковью. Дайте закипеть. В кипящий бульон выложите рыбные консервы, положите лавровый лист, добавьте перец, соль по вкусу, а также крупно порезанную зелень петрушки. Накройте кастрюлю крышкой и снимите с огня. Рыбные щи можно подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Щи «Грибные»

Требуется: **50—100 г** сушеных грибов, **100–200 г** квашеной капусты, **1** луковица, **2 ст. л.** растительного масла, зелень петрушки, **2–3** картофелины, перец, соль, **2 ст. л.** томатной пасты.

Способ приготовления. Грибы залейте горячей водой и поставьте на несколько минут отмокать. Квашеную капусту

залейте теплой водой, отожмите. Сложите в кастрюлю и залейте кипящей водой, положите томатную пасту, закройте крышкой и тушите на медленном огне. Спассеруйте мелко нарезанный лук на растительном масле, добавьте отжатые, мелко нарезанные грибы. Переложите в кастрюлю с капустой, влейте еще воды и оставьте вариться на медленном огне. Очищенный, промытый картофель порежьте кубиками и добавьте к капусте с грибами, варите на медленном огне до готовности. Положите перец, соль, крупно нарезанную зелень петрушки, снимите с огня.

Щи «Крестьянские»

Требуется: **500 г** рыбного филе, по **300 г** щавеля и шпината, **1** морковь, **1** луковица, **2 ст. л.** муки, **2 ст. л.** растительного масла, **2** яйца, соль, перец горошком, лавровый лист, зеленый лук.

Способ приготовления. Переберите и тщательно промойте листья шпината и щавеля, отварите и вместе с отваром протрите через сито. Слегка обжарьте мелко нашинкованный лук и морковь, за несколько минут до окончания жаренья посыпьте мукой. Разведите овощи горячей водой в нужной для супа пропорции. Добавьте пюре щавеля и шпината, лавровый лист, зелень, перец горошком, соль. Все прокипятите несколько минут. Нарезанное некрупными кусками филе рыбы посолите, поперчите, обваляйте предварительно каждый кусок в муке и обжарьте. Перед подачей к столу положите в каждую тарелку по куску рыбы, по половинке сваренного вкрутую яйца и нарезанный зеленый лук.

Щи с фасолью

Требуется: **300–400 г** мяса с косточкой, **300–400 г** белокочанной капусты, **1** луковица, **1** морковь, **2 ст. л.** томатной пасты, **2 ст. л.** растительного масла, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Промойте мясо, выложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения, осторожно удалите накипь и варите на медленном огне. Когда мясо будет почти готово, добавьте в бульон предварительно промытую фасоль, подсолите. Мелко нашинкованную капусту выложите в кастрюлю и дайте закипеть. Спассеруйте мелко нарезанный лук, добавьте к нему нашинкованную соломкой морковь и томатную пасту, влейте немного бульона и хорошо потушите, периодически помешивая. Заправьте тушеными овощами бульон, добавьте соль, перец, лавровый лист. Перед

подачей к столу посыпьте зеленью.

Щи «Советские»

Требуется: **1** банка свиной или говяжьей тушенки, **1–2** луковицы, **1–2** моркови, **300–500 г** свежей капусты, **2 ст. л.** томатной пасты, **2 ст. л.** кулинарного жира или маргарина, **2–3** картофелины, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Способ приготовления. Вскипятите воду, подсолите ее и поставьте на слабый огонь. Нарежьте кубиками картофель и выложите его в кастрюлю. Добавьте мелко нашинкованную капусту. Спассеруйте на жире мелко нарезанные лук и морковь, добавьте томатную пасту, немного потушите. Выложите в кастрюлю с овощами содержимое консервной банки, перемешайте и дайте закипеть. Затем заправьте тушеными овощами, добавьте соль, перец, лавровый лист. Перед подачей к столу украсьте зеленью укропа.

Щи «Скандинавские»

Требуется: **500 г** баранины, **500–600 г** свежей капусты, **40 г** шпика, **1–2** луковицы, **4–5** картофелин, **200 г** копченой колбасы, **2–3** зубчика чеснока, **2–3 ст. л.** томатной пасты, соль, перец, лавровый лист, **150 г** сметаны.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, смешайте ее со шпиком и, выложив в сковороду, поставьте в духовку на несколько минут. Приготовьте из баранины крепкий бульон, заправьте его пассерованными луком и морковью, добавьте тушеную со шпиком капусту и дайте некоторое время повариться. Затем добавьте в кастрюлю нарезанный соломкой картофель и мелко нарезанную копченую колбасу, соль, перец, лавровый лист. Перед подачей к столу заправьте сметаной.

Щи «Поволжские»

Требуется: **500 г** говядины с косточкой, **50 г** сухих белых грибов, **60–70 г** соленых грибов, **300 г** квашеной капусты, **1–2** моркови, **1–2** луковицы, **1** репа, **3–4** картофелины, **3–4** зубчика чеснока, **2 ст. л.** сливок, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа, **150 г** сметаны, **2–3 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Залейте мясо, нарезанный лук, половину моркови и репы холодной водой и варите на медленном огне до готовности, посолите, процедите через мелкое сито. Сваренные овощи можно выкинуть. Потушите квашеную капусту в

растительном масле до мягкости и добавьте в бульон. Очищенный картофель и промытые сухие грибы положите в кастрюльку и отварите, после чего грибы выньте и порежьте. Выложите грибы и картофель в бульон с капустой, добавьте мелко нарезанный лук и оставшуюся часть овощей, нарезанных соломкой, положите лавровый лист и перец. Готовые щи заправьте растертым чесноком и мелко нарезанным укропом. Перед подачей к столу добавьте в каждую тарелку сметану и соленые грибы.

Щи «Геркулес»

Требуется: **300–400 г** говядины с косточкой, **4–5 ст. л.** овсяной крупы, **600 г** квашеной капусты, **5–6** картофелин, **2** моркови, **2** луковицы, **3–4 ст. л.** растительного масла, **4–5 ст. л.** томатной пасты, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки, **100–150 г** сметаны.

Способ приготовления. Приготовьте бульон из говядины, квашеную капусту потушите в растительном масле. Отварите до полуготовности крупу. Затем выложите капусту и крупу в кипящий бульон, дайте прокипеть, добавьте пассерованные в томатной пасте лук и морковь, посолите, положите лавровый лист, перец и варите до готовности. Готовые щи заправьте сметаной и украсьте зеленью петрушки.

Щи «Городские»

Требуется: **300 г** копченой свинины, **500 г** зеленых капустных листьев, **150 г** перловой крупы, **1** луковица, **1 ст. л.** кулинарного жира, **100 г** сметаны, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки.

Способ приготовления. Залейте холодной водой копченую свинину, добавьте перловую крупу, варите на медленном огне. Обдайте кипятком нашинкованные капустные листья и вместе с пассерованным в жире луком добавьте в бульон с крупой. Посолите, положите перец и лавровый лист. Перед подачей к столу заправьте сметаной и посыпьте зеленью укропа.

Щи «Заячьи»

Требуется: **700 г** белокочанной капусты, **300 г** костей для бульона, **5–6 г** картофелин, **2** луковицы, **2–3** моркови, **2 ст. л.** муки, **3–4 ст. л.** жира, **5 ст. л.** томатной пасты, $^1/_3$ лимона, соль, перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Приготовьте крепкий бульон, затем добавьте нарезанную кружками морковь и картофель. Нашинкованную капусту и мелко нарезанный лук сложите в отдельную посуду и варите до готовности. Положите в процеженный бульон капусту, лук, сваренные в бульоне морковь и картофель, посолите, добавьте перец и заправьте томатной пастой. Доведите щи до кипения. Перед подачей к столу заправьте щи сметаной и украсьте зеленью.

Щи «Венгерские»

Требуется: **700 г** квашеной капусты, **200 г** вареной колбасы, **300 г** копченой грудинки, **150 г** копченого сала, **3–4** луковицы, соль, перец, **4** зубчика чеснока, зелень укропа, **150–200 г** сметаны.

Способ приготовления. Залейте квашеную капусту и копченую грудинку холодной водой и варите до готовности. Затем выньте грудинку из кастрюли, добавьте нарезанный лук, растертый чеснок и укроп, посолите. Пожарьте мелко нарезанное сало с кружками колбасы. Щи посолите, поперчите.

Выложите обжаренное сало и колбасу в кастрюлю. Перед подачей к столу заправьте сметаной и добавьте в каждую тарелку по кусочку грудинки.

Щи «Кислинка»

Требуется: **500 г** свинины, **500–600 г** квашеной капусты, **2–3 ст. л.** пшеничной крупы, **1–2** луковицы, **2** моркови, **2 ст. л.** растительного масла, **2–3 ст. л.** томатной пасты, зеленый лук, перец.

Способ приготовления. Квашеную капусту промойте, если она сильно соленая, залейте ее на полчаса холодной водой. Затем сложите капусту в глубокую кастрюлю, положите туда промытую свинину и крупу. Когда мясо размягчится, добавьте в кастрюлю пассерованные лук и морковь, томатную пасту и варите несколько минут. Перед подачей к столу посыпьте рубленой зеленью, подайте со сметаной и кусочками мяса.

Щи «Степные»

Требуется: **500 г** баранины, **500–600 г** свежей капусты, **3–4** картофелины, **1–2** моркови, **1** луковица, **3–4** свежих помидора, зелень петрушки и укропа, соль, перец, лавровый лист, **2 ст. л.** кулинарного жира, **100 г** сметаны.

Способ приготовления. Приготовьте крепкий бульон из баранины. В бульон положите нарезанную крупно капусту, через несколько минут добавьте пассерованные в жире овощи, нарезанный кубиками картофель. Положите соль, перец, лавровый лист по вкусу. За несколько минут перед снятием с огня положите в щи нарезанные кружочками помидоры. Перед подачей к столу заправьте сметаной и обильно украсьте зеленью.

Щи «Полевые»

Требуется: **800 г** свиных ребер, **500 г** квашеной капусты, **2** моркови, **1–2** луковицы, **4–5 ст. л.** ячневой крупы, **150–200 г** сметаны, **2–3 ст. л.** томатной пасты, зелень петрушки или укропа, **3 ст. л.** жира, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. За три часа до приготовления натрите мясо солью. Затем положите мясо, нарезанную капусту, пассерованный лук, морковь и промытую крупу в кастрюлю с холодной водой и варите до мягкости. Выньте из супа мясо и отделите его от костей, нарежьте кусочками и положите обратно в суп. Заправьте щи томатной пастой, посолите, добавьте перец, лавровый лист. Перед подачей к столу заправьте сметаной и обильно посыпьте зеленью.

Щи «Деликатесные»

Требуется: **500–600 г** свиных копченых ребер, **400–500 г** квашеной капусты, **200 г** фасоли, **5–6** картофелин, **2 ст. л.** жира, **2–3 ст. л.** муки, **2** луковицы, **100 г** сметаны, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Способ приготовления. Отварите мелко нашинкованную капусту до мягкости и добавьте нарезанный лук. Замоченную в кипяченой воде фасоль сварите в этой же воде, а затем протрите и добавьте к капусте. В бульоне от фасоли сварите свиные ребрышки, добавьте картофель, нарезанный кубиками, чеснок и перец. Мясо с ребрышек нарежьте тонкими полосками и вместе с бульоном добавьте к капусте. Приготовьте заправку из жира, муки и томатной пасты. При подаче к столу заправьте сметаной и посыпьте укропом.

Щи «Праздничные»

Требуется: **700–800 г** осетрины, **4–5** картофелин, **800 г** свежей капусты, **1** репа, **2** моркови, **1–2** луковицы, **3–4 ст. л.** томатной пасты, **3 ст. л.** кулинарного жира, соль, перец,

лавровый лист, зелень петрушки.

Способ приготовления. Ошпарьте рыбу, очистите и хорошо промойте ее, затем опустите в кипяток и варите до готовности. Ошпаренные и очищенные головы без жабр и глаз, а также хвосты и плавники положите в кастрюлю, залейте холодной водой и сварите бульон. Снятую с вареных голов мякоть соедините с кусками вареной рыбы. Нарежьте капусту и положите ее в рыбный бульон, затем добавьте нарезанный соломкой картофель, лавровый лист, перец, соль. Овощи нарежьте соломкой и спассеруйте в жире с томатной пастой, выложите в кастрюлю с капустой и картофелем. Кусочки рыбы выложите в горшочки и залейте щами, заправьте сметаной и украсьте зеленью петрушки.

Солянки

Основу любой солянки составляют соленые огурцы и несколько видов мяса. Но также существуют рецепты рыбных и овощных солянок.

Солянка «Грибная»

Требуется: **1 ст.** соленых грибов, **100 г** сушеных грибов, **1 ст.** нашинкованной квашеной капусты, **1** морковь, **2 ст. л.** растительного масла, **100 г** сметаны, зелень и корень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Сушеные грибы замочите в теплой воде и дайте постоять. Затем отожмите, мелко нашинкуйте и варите на медленном огне. Затем добавьте соленые грибы, квашеную капусту, нарезанную ломтиками морковь, варите до готовности. Затем влейте растительное масло, добавьте мелко нарезанные корни петрушки, соль и перец по вкусу. Перед подачей к столу заправьте сметаной и украсьте зеленью петрушки.

Солянка «Мясная»

Требуется: **200–300 г** свинины, **100–200 г** говядины, **1 ст.** соленых грибов, **1 ст.** нашинкованной квашеной капусты, **1** морковь, **1** луковица, зелень петрушки, соль, перец, **100 г** сметаны.

Способ приготовления. Промойте мясо, выложите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения, удалите накипь, варите на сильном огне. Готовое мясо выньте из кастрюли и слегка обжарьте на растительном масле. Залейте обжаренное мясо бульоном, добавьте спассерованные лук и морковь, нарезанные вдоль соленые грибы и квашеную капусту. Подсолите, поперчите, добавьте лавровый лист. Подавайте к столу со сметаной и зеленью петрушки.

Солянка «Степная»

Требуется: **300 г** телятины, **100 г** куриного филе или ветчины, **50 г** сервелата или копченого бекона, **2** моркови, **2** луковицы, **3–4** картофелины, **30–40 г** сала, **50 г** водки, лавровый лист, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Спассеруйте мелко нарезанные лук и морковь в кусочках сала. Добавьте воды и доведите до кипения, посолите, поперчите бульон по вкусу. Нарежьте картофель кубиками и выложите в бульон. Удалите из бульона сало и добавьте нарезанное кусочками средней величины мясо, филе птицы, сервелат. Добавьте в бульон лавровый лист и выдержите на огне до готовности. Перед снятием с огня добавьте в солянку 50 г водки. Последним штрихом для придания блюду пикантности будет головешка. Выньте головешку из огня и потушите ее в солянке.

Солянка «Солдатская»

Требуется: **100 г** соленых огурцов, **100–150 г** квашеной капусты, **300–400 г** жирного мяса (говядины, свинины, баранины), **50 г** перловой крупы, **50—100 г** свежих огурцов, **100 г** соленых грибов, **1** луковица, **1** морковь, **2 ст. л.** сала или растительного масла, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Лук мелко нашинкуйте, добавьте нарезанную соломкой морковь, спассеруйте в сале или растительном масле. Выложите спассерованные лук и морковь в глубокую посуду, влейте воды, добавьте нарезанных соломкой соленых огурцов, дайте закипеть. Затем выложите в кастрюлю мясо, нарезанное кусочками средней величины поперек волокон. Бульон посолите, поперчите, добавьте лавровый лист. Дайте бульону закипеть, затем выложите в кастрюлю нашинкованную квашеную капусту, соленые грибы и перловую крупу. Спустя несколько минут добавьте нарезанные соломкой свежие огурцы. Перед подачей к столу украсьте зеленью.

Солянка «Волжская»

Требуется: **500 г** свежей стерляди, **100 г** соленых огурцов, **2–3** помидора, **2** луковицы, **2 ст. л.** растительного масла, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки, **2 ст. л.** томатной пасты, маслины.

Способ приготовления. Разделайте рыбу, удалите кости. Из головы и костей приготовьте слабосоленый бульон. Спассеруйте мелко нарезанный лук, добавьте томатную пасту, затем выложите филе рыбы, нарезанное крупными кусками. Далее добавьте в кастрюлю нарезанные соломкой огурцы, помидоры, лавровый лист, перец, соль. Перед подачей к столу добавьте к каждой порции маслины, украсьте зеленью петрушки.

Солянка «Пикантная»

Требуется: **500 г** жирного мяса, **250 г** мясных продуктов (колбаса, сосиски, ветчина), **2** луковицы, **2 ст. л.** томатной пасты, **100 г** сметаны, $^1/_3$ лимона, **150–200 г** соленых огурцов, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки,

Способ приготовления. Приготовьте из жирного мяса крепкий бульон. Обжарьте в растительном масле мясные продукты. Залейте обжаренные мясные продукты бульоном. Добавьте спассеровапый в растительном масле с добавлением томатной пасты лук. Нарежьте соломкой соленые огурцы и выложите в кастрюлю. Добавьте лавровый лист, соль, перец. Подавайте к столу со сметаной, лимоном, зеленью.

Солянка «Морская»

Требуется: **400–500 г** филе любой морской рыбы, **2** луковицы, **1–2** моркови, **2 ст. л.** томатной пасты, **100 г** сметаны, $^1/_3$ лимона, **150–200 г** соленых огурцов, **50—100 г** морской капусты, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки.

Способ приготовления. Промойте филе рыбы, приготовьте из него слабосоленый бульон. Выньте рыбное филе из бульона, слегка обжарьте. Спассеруйте крупно нарезанные лук и морковь с добавлением томатной пасты. Залейте обжаренное филе рыбы бульоном, добавьте лук и морковь, крупно нарезанные соленые огурцы и морскую капусту. Через несколько минут добавьте лавровый лист, соль, перец. Подавайте к столу со сметаной или лимоном без кожуры, украсьте зеленью.

Солянка «Дальневосточная»

Требуется: **600–800 г** любой дальневосточной рыбы, **2** луковицы, **50 г** соленых огурцов, **2 ст. л.** томатной пасты, **2 ст. л.** сливочного масла, лавровый лист, перец горошком, $^1/_3$ лимона, соль, маслины или оливки, зелень петрушки.

Способ приготовления. Нарежьте рыбу крупными кусками, залейте холодной водой, доведите до кипения, удалите накипь, посолите и варите на слабом огне. Затем осторожно извлеките рыбу из бульона.

Нашинкованный тонкими ломтиками репчатый лук слегка обжарьте на сливочном масле, через несколько минут добавьте томатную пасту. Очистите соленые огурцы от кожуры и порежьте их тонкими ломтиками. Опустите в кипящий бульон подготовленные овощи и специи, затем выложите рыбное филе,

доведите до кипения и снимите с огня. При подаче в каждую тарелку положите кусок рыбы, несколько кружочков очищенного от кожуры лимона и несколько маслин или оливок, украсьте зеленью петрушки.

Солянка «Осенняя»

Требуется: **500 г** мяса, **300 г** вареных или жареных мясных продуктов (ветчины, сосисок, копченой или полукопченой колбасы или других продуктов), **2** луковицы, **150 г** соленых огурцов, **100–150 г** соленых грибов, **50—100 г** свежих или сушеных грибов, **2 ст. л.** томатной пасты, **3 ст. л.** сливочного масла, **100 г** сметаны, $^1/_3$ лимона, соль, перец, лавровый лист, маслины, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Приготовьте крепкий мясной бульон, процедите его через марлю или мелкое сито. Мясные продукты слегка обжарьте на сливочном масле. Лук нарежьте тонкой соломкой, слегка обжарьте на сливочном масле и потушите его с томатной пастой. Свежие грибы нарежьте вдоль и немного обжарьте на сливочном масле. Очистите соленые огурцы от кожицы, мелко нарежьте. Выложите в глубокую кастрюлю обжаренные мясные продукты, добавьте приготовленные овощи и грибы, выложите соленые грибы, залейте бульоном, посолите, поперчите, приправьте лавровым листом и проварите все при слабом кипении несколько минут. При подаче положите в каждую тарелку ломтик лимона, очищенный от кожуры, маслины, зелень петрушки и укропа.

Солянка «Донская»

Требуется: **300 г** осетрины, **1** морковь, **1** луковица, **100 г** соленых огурцов, **100 г** помидоров, **2 ст. л.** томатной пасты, **2 ст. л.** растительного масла, $^1/_3$ лимона, зелень петрушки, маслины или оливки, корни петрушки.

Способ приготовления. Нарежьте морковь и петрушку тонкими ломтиками, лук нашинкуйте и спассеруйте. В кипящий бульон выложите спассерованные коренья, доведите до кипения. Заложите мелко нарезанные соленые огурцы, маслины или оливки, рыбу, разделенную на порционные кусочки, и доведите до готовности. В конце варки добавьте помидоры, нарезанные кружочками. Солянку подайте к столу с лимоном, посыпав зеленью петрушки.

Солянка по-русски

Требуется: **100 г** говядины, **50—100 г** вареной ветчины, **50–70 г** почек, **50 г** сосисок, **1** луковица, **100 г** соленых огурцов, **2 ст. л.** томатной пасты, **2 ст. л.** сливочного масла, $^1/_3$ лимона, маслины или оливки, зелень петрушки, 100 г сметаны.

Способ приготовления. Мелко нашинкованный лук спассеруйте с томатной пастой и сливочным маслом. Очистите соленые огурцы от кожицы и нарежьте соломкой, слегка обжарьте. Нарежьте вареное мясо, язык, почки тонкими ломтиками. Так же нарежьте ветчину и сосиски. Выложите в кастрюлю набор мясных продуктов, спассерованный лук, огурцы, маслины или оливки, залейте бульоном, доведите до кипения и варите на слабом огне несколько минут. Перед подачей к столу положите в солянку кружочки очищенного от кожицы лимона и посыпьте зеленью. Отдельно подайте сметану.

Солянка «На скорую руку»

Требуется: **50 г** свиного сала (свежее или соленое), **50–70 г** ветчины, **50–70 г** копченой колбасы, **50–70 г** сосисок, **1** луковица, **1** морковь, **50—100 г** соленых огурцов, **2 ст. л.** томатной пасты или **3–5** помидоров, **2 ст. л.** растительного масла, соль, зелень петрушки, **50 г** сметаны.

Способ приготовления. Нарежьте сало мелкими кусочками, выложите на разогретую сковородку, затем на вытопленном сале обжарьте предварительно нарезанные тонкими кусочками мясопродукты. Спассеруйте на растительном масле мелко нарезанный лук, добавьте томатную пасту или мелко нашинкованные помидоры и нарезанную соломкой морковь, влейте немного воды и потушите. Очистите огурцы от кожуры и нарежьте соломкой. Вскипятите воду, выложите мясопродукты, посолите, добавьте тушеные овощи и нарезанные соленые огурцы. Проварите все несколько минут на медленном огне. При подаче к столу заправьте сметаной, украсьте петрушкой.

Солянка по-французски

Требуется: **600–700 г** свежих шампиньонов, **5–6** соленых огурцов, **2–3** луковицы, **100 г** маслин, **3 ст. л.** томатной пасты, **150 г** сметаны, лимон, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Способ приготовления. Промойте холодной водой шампиньоны, залейте их водой и варите до готовности. Затем отвар процедите. Спассеруйте нарезанный лук в растительном масле, добавьте томатную пасту. Отваренные грибы, пассерованный лук и нарезанные соломкой огурцы положите в

процеженный бульон, добавьте соль, перец и варите несколько минут. Перед подачей к столу украсьте долькой лимона и заправьте сметаной.

Бульоны

Чаще всего бульоны и супы варят из курицы, иногда из индейки. Гусь и утка очень жирные, поэтому они больше подходят для жареных, тушеных и запеченных блюд. Для того чтобы бульон получился вкусным и наваристым, положите порезанную на куски домашнюю птицу в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите воду до кипения, затем продолжайте варить на слабом огне, иначе бульон помутнеет. Прозрачность бульона зависит также от того, как тщательно вы будете снимать пену.

Бульон «Радость жизни»

Требуется: **500 г** птицы, **2 л** воды, **1** луковица, **1** морковь, **1 ст. л.** сливочного масла, зелень петрушки и сельдерея, перец, **200 г** тертого сыра, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный бульон из птицы, добавьте соль, перец.

Мясо птицы отделите от костей, порежьте небольшими кусочками, разложите по тарелкам.

Макароны отварите отдельно, чтобы бульон не потерял прозрачности. Корень сельдерея и морковь порежьте кубиками, помидоры – дольками.

Положите в тарелки сырые овощи, макароны. Залейте все бульоном. Добавьте порубленную зелень укропа и петрушки.

Бульон «Вдохновение»

Требуется: **400 г** птицы, **200 г** моркови, **1** лимон, **100 г** картофеля, **3** зубчика чеснока, **2** крупные луковицы, **1 ст. л.** сливочного масла, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте бульон из птицы, процедите его. Отварите картофель целиком, разомните его с мелко порезанным чесноком. Подогрейте бульон, положите в него полученную массу и обжаренные до золотистого цвета в масле лук, морковь. Добавьте зелень, соль.

Бульон «Причуда»

Требуется: **400 г** птицы, **2** луковицы, **1** морковь,
2 л воды, зелень укропа,

4 желтка яйца (на 4 порции), соль.

Способ приготовления. Приготовьте из птицы бульон, периодически снимая пену и жир. Процедите его. Мелко порежьте лук, морковь, зелень укропа. Разложите по бульонным чашкам овощи, зелень, сырой желток. Залейте охлажденным до 80 °С бульоном.

Бульон «Дар судьбы»

Требуется: **200–300 г** птицы, **1** луковица, **2–3** картофелины, **1** морковь, зелень петрушки, $^1/_2$ ст. сметаны, соль, **20 г** хрена.

Способ приготовления. Разделите курицу (или другую птицу) на 4 части и залейте холодной водой. Доведите до кипения, снимите пену и варите бульон еще 1 час на слабом огне. Положите мелко порезанные морковь, картофель, лук, добавьте тертый хрен, посолите и доведите до готовности.

Подайте к столу с рубленой зеленью, заправьте сметаной.

Бульон «Утренний»

Требуется: **500 г** индейки, **2,5 л** воды, **2** моркови, **2** головки репчатого лука, **1 ст. л.** сливочного масла, **3** яйца, 1/2 стакана молока, зелень, соль.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный бульон из индейки. Мелко нарежьте морковь, лук и положите в бульон. Посолите, добавьте зелень.

Приготовьте омлет, нарежьте довольно крупными ромбиками, положите в каждую тарелку по одному кусочку и залейте бульоном. Подайте к столу с соленым печеньем.

Бульон «Маленький Китай»

Требуется: **500 г** птицы, **2,5 л** воды, **70 г** риса, 1/3 лимона, лавровый лист, соль, зелень укропа, лук-порей, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Порежьте птицу на кусочки и поджарьте их в масле до образования золотистой корочки. Предварительно посолите каждый кусочек и смажьте лимонным соком. Опустите обжаренные кусочки птицы в кипящий бульон. Положите лавровый лист, соль, отдельно отваренный рис, зелень. Подайте к столу со сметаной или майонезом.

Бульон «Свежесть»

Требуется: 1/2 курицы, **2** моркови, **1** луковица, **2** картофелины, 1/2 **ст.** фасоли, **1** яйцо, зелень киндзы, сушеная мята, соль по вкусу, **2,5 л** воды.

Способ приготовления. Залейте курицу холодной водой, доведите до кипения. Положите фасоль.

Мелко нарежьте овощи и добавьте в бульон в следующем порядке: морковь, картофель, лук. За 10 минут до готовности возьмите 1/2 ст. бульона, охладите его, размешайте с сырым яйцом и медленно вливайте полученную смесь в бульон, помешивая его ложкой. Добавьте измельченную зелень киндзы, соль.

Подавая к столу, посыпьте бульон сушеной мятой.

Грибной бульон «Запах леса»

Требуется: **400 г** птицы, **2,5 л** воды, **50 г** свежих грибов, **1** морковь, **1** луковица, лавровый лист, сельдерей, петрушка, соль, **2 ст. л.** сливочного масла, перец, **100 г** картофеля.

Способ приготовления. Приготовьте бульон из птицы. Процедите его. Нарежьте картофель и морковь кубиками, положите в бульон. На сливочном масле обжарьте мелко порезанный лук и натертую на терке морковь. Добавьте в бульон. Положите лавровый лист, соль.

Грибы отварите отдельно.

Перед тем как подавать бульон, положите порезанные на мелкие кусочки мясо птицы, вареные грибы, зелень.

Бульон «Восторг души»

Требуется: **600 г** птицы, **200 г** куриной печени, **1** морковь, **1** луковица, зелень, соль, **1 ст. л.** сливочного масла, **2 л** воды, **2 ст. л.** сметаны, перец.

Способ приготовления. Влейте в кастрюлю 2 л холодной воды, добавьте птицу, разрезанную на куски. Затем (после закипания воды) убавьте огонь и положите куриную печень, тщательно промытую заранее. Зелень свяжите ниткой и положите в бульон, когда он почти готов. Выньте зелень через несколько минут.

Обжарьте лук и морковь на сливочном масле, положите в бульон. Добавьте соль по вкусу.

Когда куриная печень будет готова, выньте ее из бульона, охладите, дважды пропустите через мясорубку, чтобы паштет получился воздушным. Добавьте немного бульона и сливочного масла, посолите, поперчите, разомните желток вареного яйца и

положите в паштет. Тщательно все перемешайте.

Разрежьте булку тонкими ломтиками, намажьте их паштетом. Подайте к бульону.

«Балагур» с клецками

Требуется: **300 г** птицы, **2,5 л** воды, **1** луковица, **1** картофелина, **1** морковь, **5** горошин перца, лавровый лист, зелень укропа, соль, **1 ст. л.** сливочного масла. Для клецек: **4 ст. л.** муки, **1 ст. л.** сливочного масла, **1** яйцо, **1 ст. л.** молока, немного соли.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный бульон. Положите картофель и клецки в кипящий бульон. За 10 минут до готовности добавьте обжаренные на масле морковь, лук, затем положите лавровый лист, душистый перец, зелень, посолите.

Для приготовления клецек возьмите муку, немного молока, сливочного масла, 1 яйцо, чуть-чуть соли и замесите тесто, по густоте напоминающее сметану. Захватывайте понемногу краем горячей ложки тесто и опускайте в кипящий бульон. Не забудьте после этого накрыть бульон крышкой на 3–4 минуты.

Разлейте бульон по тарелкам и засыпьте рубленой зеленью, заправьте сметаной.

Супы

Суп «Молдаваночка»

Требуется: $^1/_2$ курицы, **100 г** риса, **1** морковь, **2** луковицы, **2 ст. л.** топленого масла, $^1/_2$ **ст.** кваса хлебного, зелень петрушки, **2** картофелины, **1,5 л** воды, соль, перец черный молотый.

Способ приготовления. Порежьте курицу кусочками, положите в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения и варите на слабом огне 1–1,5 часа. Не забудьте снимать пену. Положите в бульон порезанный кубиками картофель. За 15 минут до готовности добавьте обжаренные в топленом масле лук, морковь. За 5 минут до готовности супа влейте квас, посолите, поперчите. Посыпьте рубленой зеленью.

Суп «Отрада»

Требуется:$^1/_2$ курицы, **100 г** картофеля, **2** луковицы, **1** морковь, **300 г** свежей рыбы, перец, соль, зелень сельдерея.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный куриный бульон, процедите его. Достаньте из бульона курицу – ее вы можете использовать при приготовлении салата «Оливье». В бульон положите порезанную на кусочки рыбу и варите до готовности. Добавьте соль, перец.

Разложите по тарелкам мелко нарезанные лук, морковь, зелень, кусочки рыбы. Залейте бульоном.

Суп с потрохами

Требуется: **300–350 г** потрохов кур или гуся, **100 г** лапши, **2** головки репчатого лука, **2** моркови, **2–3** картофелины, **2 ст. л.** сливочного масла, **100 г** репы, **2** зубчика чеснока, **2** гвоздики, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Приготовьте бульон из потрохов, процедите его. Положите порезанный картофель, лапшу, репу, пассерованный лук, морковь, гвоздику. Посолите. Добавьте измельченный чеснок, рубленую зелень петрушки.

Суп «Луковый»

Требуется: **400 г** птицы, **4** луковицы, **2 ст. л.** сливочного масла, **1 ст. л.** муки, **100 г** сыра, лавровый лист, соль, зелень

сельдерея и петрушки.

Способ приготовления. Залейте птицу холодной водой, доведите до кипения и варите до готовности. На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте лук до золотистого цвета. Добавьте 1 ст. л. муки и тоже обжарьте ее, постоянно помешивая. Положите в бульон. За несколько минут до готовности положите лавровый лист, посолите. Подайте к столу с тертым сыром, рубленой зеленью сельдерея и петрушки.

Суп «Любовная песнь пастуха»

Требуется: **600 г** птицы, $^1/_4$ часть вилка свежей капусты, **1** морковь, **4** картофелины, **3** лавровых листа, **2** луковицы средней величины, $^1/_2$ **кг** помидоров, **2 ст. л.** сливочного масла, $^1/_2$ **ст.** сметаны, соль, перец, **2,5 л** воды.

Способ приготовления. Залейте птицу 2,5 л холодной воды, сварите бульон, положите в него морковь целиком. Очистите картофель и порежьте его кубиками, добавьте в бульон.

Помидоры очистите от кожицы. Для этого опустите их на 1–2 минуты в горячую воду. Разомните в отдельной посуде очищенные помидоры.

Растопите сливочное масло на сковороде, обжарьте до золотистого цвета лук, затем положите туда полученную томатную пасту и $^1/2$ ст. бульона, потушите их до готовности.

Положите в бульон мелко порезанную капусту за 25 минут до конца варки, через 10 минут добавьте тушеные помидоры. Посолите, поперчите, положите лавровый лист, рубленую зелень.

Перед подачей к столу заправьте сметаной.

Суп «Зов природы»

Требуется: $^1/_2$ курицы, **1** луковица,**2** картофелины, **2** зубчика чеснока, **30 г** пшена, **1 ст. л.** сливочного масла, лавровый лист, соль по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте бульон. Положите в него промытое в холодной воде пшено и порезанный дольками картофель. Лук обжарьте в масле, добавьте в бульон. Положите лавровый лист, соль, доведите до готовности.

Подайте к столу с рубленой зеленью и тертым чесноком.

Суп «Атлет»

Требуется: **400 г** птицы, **2,5 л** воды, **2** луковицы, **50 г** картофеля, **60 г** гороха, зелень укропа, **1 ст. л.** сливочного масла,

перец, соль.

Способ приготовления. Порежьте птицу на куски, залейте холодной водой, доведите до кипения и варите на медленном огне до готовности.

Положите горох, мелко порезанный картофель. Обжарьте лук на сливочном масле и положите в бульон. Добавьте соль, перец по вкусу, зелень.

Суп «Пингвин»

Требуется: **400 г** птицы (гуся или курицы), **2 л** воды, $^1/_2$ **ст.** гороха,

$1/_2$ **ст.** сметаны, **60 г** вермишели, **2** картофелины, **2** луковицы, **1 ст. л.** топленого масла, **1 ст. л.** томатной пасты, **2** дольки чеснока, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный бульон. Положите порезанный кубиками картофель, горох. Отдельно отварите вермишель и добавьте в бульон. На разогретом топленом масле обжарьте лук и томатную пасту, положите в бульон.

Подавая к столу, заправьте порубленной зеленью и измельченным чесноком.

Суп «Сельская идиллия»

Требуется: **400 г** птицы, **3** картофелины, **2** луковицы, **1** морковь, $^1/_3$ **ст.** перловой крупы, **50 г** свиного сала, **2** лавровых листа, **2 л** воды, **30 г** репы, зелень петрушки, лук-порей, перец черный молотый.

Способ приготовления. Порежьте птицу на кусочки, залейте холодной водой и доведите до кипения. Заранее замоченную перловую крупу промойте, залейте кипятком, распаривайте 40–60 минут и положите в бульон. Порежьте овощи и добавьте их в бульон в следующем порядке: сначала морковь, потом репу.

Растопите мелко порезанное свиное сало на сковороде, обжарьте лук и положите в бульон.

Добавьте лавровый лист, перец, соль, рубленую зелень.

Суп-пюре «Стрелы Амура»

Требуется: Половина курицы, **600 г** помидоров, **1** луковица, **1** морковь, лавровый лист, перец, **1 ст. л.** сливочного масла, $^1/_2$ **л** воды, соль, $^1/_2$ **ст.** макарон, зелень петрушки, $^1/_2$ **ст.** сметаны.

Способ приготовления. Разделите курицу на кусочки,

залейте холодной водой. Доведите до кипения, снимите пену и варите на слабом огне около часа.

Очищенные от шкурок помидоры порежьте и тушите, предварительно добавив 1 ст. бульона.

Отдельно поджарьте на сливочном масле лук, морковь, добавьте к помидорам. Затем протрите все через сито и положите в бульон. За 10 минут до готовности добавьте лавровый лист, соль, перец.

Положите в тарелки отдельно отваренные макароны, куриное мясо, зелень петрушки. Заправьте суп сметаной.

Суп «Сибирское здоровье»

Требуется: **700 г** птицы (лучше курятины), $^1/_2$ **кг** муки, **1** яйцо, соль, перец, $^1/_2$ **ст.** сметаны или $^1/_3$ **ст.** майонеза, **2 л** воды, сливочное масло.

Способ приготовления. Приготовьте бульон из 300 г птицы, процедите его. Достаньте птицу, освободите ее от шкурки и костей, порежьте кусочками. Прокрутите через мясорубку оставшуюся сырую курятину, 1 луковицу, вымоченную в молоке мякоть хлеба. Фарш посолите немного, добавьте перца по вкусу.

Для приготовления теста возьмите $^1/_2$ кг муки, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана воды. Все тщательно перемешайте. Месите тесто, по необходимости добавляя муку. Тесто нарежьте мелкими квадратиками или ромбиками, налепите пельмени.

Отварите пельмени отдельно в подсоленной воде, чтобы бульон оставался прозрачным; залейте пельмени горячим бульоном, добавьте рубленую зелень, сметану или майонез, сливочное масло по вкусу.

Суп «Хорошее настроение»

Требуется: **300 г** индейки или курицы, **100 г** картофеля, **100 г** лука репчатого, **50 г** сухих грибов, лавровый лист, **1** яйцо, **1 ст. л.** сливочного масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Замочите грибы в холодной воде. Мелко нарежьте картофель, лук.

Положите в кастрюлю индейку, грибы и лавровый лист, залейте холодной водой и варите 50 минут. Добавьте нарезанный кубиками картофель. За 10 минут до конца варки положите в бульон спассерованный лук. Посолите. Подайте к столу с рубленой зеленью и измельченным вареным яйцом.

Суп «Ленивый»

Требуется: **600 г** птицы, **4** картофелины, **1** луковица, **2 л** воды, **2** крупных помидора, **1** корень петрушки, **1 ст. л.** топленого масла, **100 г** сыра, **0,2 г** шафрана, перец, соль.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный бульон, процедите его. 11сложите мелко нарезанный картофель.

Обжарьте в топленом масле измельченные лук, корень петрушки, помидоры, с добавлением шафрана. Положите все в бульон. Посолите, поперчите. Подайте к столу с рубленой зеленью и тертым сыром.

Суп «Райское наслаждение»

Требуется: **500 г** птицы, **1** морковь, **1** луковица, $^1/_2$ **ст.** риса, **2** лимона, лавровый лист, перец, соль, $^1/_2$ **ст.** сметаны.

Способ приготовления. Приготовьте бульон из птицы, снимая жир и пену. Положите целиком морковь. Измельчите лук и тоже положите в бульон.

Чтобы бульон оставался прозрачным, отварите рис отдельно или предварительно обдайте его кипятком.

За несколько минут до готовности положите рис, нарезанный ломтиками лимон, лавровый лист, перец, соль.

Сметану к бульону подайте в отдельной посуде.

Суп-пюре «Воспоминание о детстве»

Требуется: **500 г** мяса цыплят, $^1/_2$ моркови, **1** луковица, **1 ст.** молока, **2 ст. л.** муки, **2 ст. л.** сливочного масла, $^1/_2$ **л** воды, $^1/_2$ **ст.** сметаны, **20 г** шпината, зелень лука, соль.

Способ приготовления. Сварите прозрачный бульон, процедите его. Положите 1 луковицу и $^1/2$ моркови целиком. Посолите.

Достаньте готовую птицу из бульона, отделите от костей, порежьте на кусочки и прокрутите через мясорубку. Влейте в полученную массу $^1/2$ ст. охлажденного бульона, 1 ст. молока, 2 ст. л. муки и 2 ст. л. масла и мешайте до образования однородной массы. Полученную смесь постепенно вливайте в бульон, постоянно помешивая.

Положите в тарелки измельченный лук, нарезанный соломкой шпинат, залейте бульоном, заправьте сметаной.

Подавайте с пирожками или гренками.

Суп «Цыплячьи нежности»

Требуется: Небольшой цыпленок, **2,5 л** воды, $^1/_2$ **ст.** сметаны,

перец, соль, **3 ст. л.** арахиса, **1 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте бульон из цыпленка, процедите его, посолите.

Достаньте готового цыпленка, порежьте на кусочки, прокрутите через мясорубку. Полученную массу размешайте со сметаной и маслом с добавлением небольшого количества бульона.

Опустите полученное в суп, размешайте, потушите огонь и дайте настояться 5—10 минут.

Разлейте суп по тарелкам, поперчите и посыпьте толченым жареным арахисом.

Суп «Экзотический»

Требуется: **500 г** птицы, **1,5–2 л** воды, **2** луковицы, **1** морковь, **300 г** шампиньонов, **2 ст. л.** сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный куриный бульон. Очистите яблоки от шкурки и сердцевины, мелко порежьте. Измельчите лук.

Обжарьте на разогретой сковороде лук и яблоки, положите в бульон. За 15 минут до готовности добавьте зеленый горошек.

Перед подачей к столу заправьте суп сливками. Посолите, поперчите.

Суп «Ароматный»

Требуется: **300 г** птицы, **1,5–2 л** воды, **2** луковицы, **1** морковь, **300 г** шампиньонов, **2 ст. л.** сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления: Приготовьте бульон, процедите его. Мелко порежьте лук, грибы. Потрите на мелкой терке морковь.

Растопите на сковороде сливочное масло. Обжарьте грибы и овощи. Добавьте 1 ст. бульона и потушите 30–40 минут. Положите все в суп вместе с рубленой зеленью укропа и петрушки.

В тарелки добавьте по ломтику лимона.

Суп «Деревенский праздник»

Требуется: **400 г** гусиных потрохов, **2,5 л** воды, **3** картофелины, **3** луковицы, **2** моркови, **1 ст.** сливок, $^1/_2$ **ст.** риса, **2 ст. л.** сливочного масла, зелень укропа, перец, соль, $^1/_2$ **кг** сосисок.

Способ приготовления. Положите гусиные потроха в холодную воду и варите до готовности. Порежьте картофель и положите в суп.

Измельчите лук, морковь, обжарьте на сливочном масле и опустите в суп вместе с отваренным отдельно рисом и поварите 5 минут. Посолите, поперчите. Заправьте суп сливками. Добавьте порезанные сосиски, зелень.

Суп «Эврика»

Требуется: **500 г** птицы, **1,5—2л** воды, **3 шт.** репчатого лука, **1** морковь, **1** сладкий перец, мускатный орех, тмин, перец черный молотый, соль, **3** помидора, **2 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте бульон, процедите его. Мелко порезанную морковь, лук, сладкий перец обжарьте в сливочном масле. Добавьте тмин, измельченный мускатный орех, черный перец, влейте $^1/_2$ ст. бульона и потушите 10 минут. Положите все в суп, посолите.

Добавьте очищенные от шкурок и порезанные дольками помидоры. Разлейте по тарелкам.

Отваренный заранее рис подайте в отдельной посуде.

Суп «Удивление»

Требуется: **400 г** птицы, **3** картофелины, зелень петрушки, **200 г** баклажанов, **100 г** кабачков, **100 г** свежих грибов, **3** зубчика чеснока, **2,5–3 л** воды, **2 ст. л.** томатной пасты, **50 г** грецких орехов, **100 г** сыра, **1 ст. л.** муки и сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте бульон, снимая пену и лишний жир. Положите в бульон нарезанные грибы, кабачки, картофель, баклажаны и варите до готовности. Обжарьте в масле муку, добавьте томатную пасту. Через 2–3 минуты положите полученный соус в суп. Разлейте по тарелкам.

Подайте с измельченным чесноком, тертыми грецкими орехами и сыром. Посыпьте рубленой зеленью петрушки.

Суп «Дружеский привет»

Требуется: **500 г** куриного мяса, **2 л** воды, **1** морковь, **1** луковица, **1** огурец, **100–150 г** картофеля, **1** яйцо, **2 ст. л.** муки, соль, **2 ст. л.** сливочного масла, **1 ст. л.** молока.

Способ приготовления. Приготовьте прозрачный куриный бульон. Отдельно отварите картофель.

Перемешайте сливочное масло, молоко, яйцо, муку и

размятый картофель до образования однородной массы, посолите. Скатайте картофельные шарики, обваляйте их в муке, слегка обжарьте в сливочном масле до образования румяной корочки, опустите в суп за несколько минут до готовности.

Разложите по тарелкам нарезанные огурец, лук, морковь, залейте бульоном с картофельными шариками.

Суп «Мечта»

Требуется: **300 г** птицы, **2 л** воды, **1** морковь, **2** луковицы, корень петрушки и корень сельдерея, $^1/_2$ лимона, желток одного яйца, соль, **100 г** вермишели, огурец, зеленый горошек, **1 ст. л.** сливочного масла, **50 г** чернослива.

Способ приготовления. Сварите бульон, процедите его. Обжарьте в сливочном масле измельченный корень петрушки, корень сельдерея, лук, морковь. Положите в бульон.

Добавьте размешанный с соком половины лимона яичный желток, чернослив. Суп посолите.

Положите в тарелки зеленый горошек, готовую вермишель, порезанный огурец и залейте супом.

Суп «Царский»

Требуется: **400 г** мяса курицы, **2 л** воды, **100 г** цветной капусты, **50 г** лука-порея, **1** морковь, **4 ст. л.** сливок, соль, зелень мяты, зелень киндзы, **2 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте куриный бульон. Порежьте цветную капусту, лук-порей, потрите морковь на терке. Обжарьте все на сливочном масле. Положите в бульон, посолите.

Заправьте суп сливками. Посыпьте измельченной зеленью мяты и киндзы.

Супы в глиняных горшочках

«Фрикадельки-поплавки»

Требуется: **0,5 л** говяжьего бульона, **200 г** говядины или свинины, **2** луковицы, $^3/_4$ **ст.** риса, **2 ст. л.** томата, **1–2** зубчика чеснока, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Мясо и лук пропустите через мясорубку, добавьте промытый рис, томат, измельченный чеснок, посолите, поперчите, сформируйте небольшие шарики и положите их в горшочки из расчета 4–5 на одну порцию, залейте кипящим бульоном и поставьте в заранее разогретую духовку. За 10 минут до готовности посыпьте зеленью.

Бульон с куриными «облачками»

Требуется: **1 л** куриного бульона, **400 г** мякоти курицы, **2** яйца, **2** луковицы, соль.

Способ приготовления. Мякоть курицы с луком проверните через мясорубку 2 раза, прибавьте яичные желтки, посолите. Яичные белки взбейте, перемешайте с нарезанной зеленью. Доведите до кипения бульон, перелейте в горшочки. Смоченной в воде чайной ложкой берите небольшие кусочки фарша и быстро опускайте в бульон. Поставьте горшочки в предварительно разогретую духовку. За 5 минут до готовности введите белки с зеленью.

Суп «Красная Шапочка»

Требуется: **1 л** бульона из баранины, **1 ст.** риса, **5** помидоров, **4** зубчика чеснока, киндза, соль.

Способ приготовления. Замочите рис на полчаса в холодной подсоленной воде. Сварите бульон из баранины, процедите, выньте мясо. Рис промойте, залейте бульоном, положите очищенные от кожицы и нарезанные кружками помидоры, измельченный чеснок и поставьте горшочки в духовку. Когда рис будет готов, посыпьте киндзой и мелко нарезанной бараниной.

Суп «Бабушкин»

Требуется: **1 л** бульона из свинины, **200 г** грибов, **1 ст.** риса, **4 ст. л.** сливочного масла, **2** луковицы, **1** морковь, соль.

Способ приготовления. Промытые и нарезанные грибы обжарьте на сливочном масле с луком и морковью, отдельно обжарьте промытый и обсушенный рис, пока он не станет прозрачным; выложите рис и грибы в горшочки, залейте горячим бульоном, поставьте горшочки в духовку и варите до готовности риса. За несколько минут до подачи к столу посыпьте зеленью петрушки.

Суп «Деревенский»

Требуется: **1 л** куриного бульона, **7 шт.** картофеля, **300 г** грибов, **1** луковица, **1** морковь, **4 ст. л.** растительного масла, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль, черный перец горошком.

Способ приготовления. Сварите бульон. Половину указанного картофеля очистите, опустите в кипящий бульон и варите до готовности, выньте и разомните до состояния пюре. Лук и морковь нашинкуйте, обжарьте в растительном масле, добавьте промытые и нарезанные грибы и обжарьте их. Полученную массу сложите в горшочки, туда же нарежьте кубиками оставшийся картофель, залейте бульоном с разведенным в нем пюре, добавьте лавровый лист, черный перец горошком и поставьте в духовку. Когда картофель будет почти готов, всыпьте зелень.

Суп «Гороховая карусель»

Требуется: **4 ст.** гороха, **4** луковицы, **4** крупных моркови, **4** небольших репки, **200 г** тыквы, **200 г** соленого сала, 1/2 **ст.** растительного масла, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Горох замочите на 1–1,5 часа. Лук обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Остальные овощи нарежьте мелкими кубиками, а сало – пластинками. Равномерно смешайте в горшочках все ингредиенты, посолите, положите перец горошком, залейте кипятком и поставьте в духовку.

Суп «Красные монетки»

Требуется: **1 л** бульона, **6 шт.** сосисок, **200 г** фигурных макарон, **100 г** зеленого лука, **50 г** маргарина, соль.

Способ приготовления. Сосиски нарежьте кружочками и обжарьте с зеленым луком. Макароны засыпьте в горшочки, выложите сверху сосиски, залейте горячим бульоном, посолите по

вкусу и поставьте в духовку.

Бульон с «бантиками»

Требуется: **1** литр бульона из бараньих костей, **2 ст.** муки, **4 ст.** ложки томатной пасты, **2** головки чеснока, киндза, соль.

Способ приготовления. Сварите бульон. Выньте кости и процедите. Муку посолите, разведите теплой кипяченой водой и сделайте крутое пресное тесто. Дайте ему полчаса постоять. Потом тонко раскатайте, нарежьте ромбиками и посередине защипните. Томат-пасту разведите водой и проварите вместе с толченым чесноком. «Бантики» сложите в горшочки, залейте горячим бульоном, заправьте томатом с чесноком и поставьте ненадолго в духовку. Перед подачей к столу посыпьте мелко нарезанной киндзой.

Бульон «Нептун»

Требуется: **1 л** бульона из жирной свинины, **700 г** цветной капусты, **3** яйца, **1** луковица, **1** морковь, зелень, соль.

Способ приготовления. Цветную капусту мелко порежьте и смешайте со слегка взбитыми яйцами, посолите и прибавьте растертую зелень. Горячий бульон влейте в горшочки, осторожно введите яичную массу, добавьте нарезанные соломкой лук и морковь, поставьте в нагретую духовку и варите 10–15 минут.

Бульон «Грибная фантазия»

Требуется: **1** литр бульона, **500 г** грибов, **250 г** муки, **100 г** сметаны, **1** яйцо, **1** луковица, **50 г** сливочного маргарина, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Грибы мелко порубите и потушите с луком. Муку разведите водой, введите яйцо, сметану, соль и сделайте полужидкое тесто. Осторожно введите в него тушеные грибы и хорошо перемешайте. Налейте в горшочки горячий бульон, а в него – струйкой, осторожно помешивая, грибную массу. Посыпьте сверху зеленью петрушки и поставьте в разогретую духовку.

«Царица полей»

Требуется: **1 кг** свинины, **4** початка кукурузы, **1** луковица, **1** морковь, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Свинину порежьте небольшими

кусочками, зерна кукурузы отделите от початков, сложите мясо с кукурузой в горшочки, залейте холодной водой и поставьте в духовку. Когда вода в горшочках закипит, бросьте мелко нарезанные лук и морковь, посолите. За 5 минут до готовности посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

Лапша «Домашняя»

Требуется: $^1/_2$ курицы, **400 г** муки, **1** яйцо, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления. Курицу отварите до готовности, слейте бульон. Муку посолите, смешайте с яйцом и водой, замесите крутое пресное тесто, 30 минут дайте постоять. Затем тонко раскатайте, сверните тесто в трубочку и тонко нарежьте. Бульон подогрейте, залейте в горшочки, всыпьте лапшу, поставьте в духовку и варите до готовности лапши. Перед подачей к столу положите в каждый горшочек кусочек курицы и посыпьте зеленью.

«Листопад»

Требуется: **0,5 кг** мяса, **2 ст.** гороха, **1** яйцо, **50 г** муки, **4 ст. л.** растительного масла, **1** луковица, зелень, черный перец.

Способ приготовления. Мясо нарежьте кусочками, положите в горшочки, залейте холодной водой и поставьте в духовку. Лук мелко порежьте и обжарьте в растительном масле. Горох разварите в небольшом количестве воды, слейте ее, хорошо разомните, остудите, смешайте с мукой, вбейте яйцо, посолите, поперчите, добавьте жареный лук и сформируйте небольшие клецки. Когда мясо в горшочках будет готово, опустите в них клецки и поставьте в духовку на 5 минут.

«Поляна»

Требуется:$^1/_2$ курицы, **500 г** зеленой фасоли, **1/2 ст.** оливкового масла, **2** яйца, **1** луковица, **1** морковь, зелень, соль.

Способ приготовления. Курицу отделите от костей, порежьте кусочками, положите в горшочки, залейте холодной водой, посолите и поставьте в духовку. Стручки зеленой фасоли порежьте на 2–3 части. Лук и морковь мелко порежьте, обжарьте в оливковом масле, всыпьте зеленую фасоль, обжарьте вместе с ней. Выложите в тарелку, охладите, посолите, вбейте яйца. Когда курица в горшочках будет готова, введите фасолево-яичную массу, добавьте зелень и держите в духовке еще 15 минут.

«Грибница»

Требуется: **700 г** сушеных белых грибов, **150 г** муки, 1/2 **ст.** растительного масла, **3** соленых огурца, **2** луковицы, **4** картофелины, лавровый лист, зелень, соль.

Способ приготовления. Тщательно промойте теплой водой сушеные грибы и замочите их в холодной воде на 2 часа. Потом переложите в горшочки, залейте этой же водой и поставьте в разогретую духовку

Через 1 час добавьте нарезанный кубиками картофель. Лук и морковь мелко нарежьте, обжарьте в растительном масле, добавьте мелко нарезанные соленые огурцы, потушите вместе с ними, посыпьте мукой, разведите грибным бульоном, положите лавровый лист и потушите еще несколько минут. Когда картофель с грибами будет почти готов, положите в горшочки полученную массу, посыпьте зеленью и поставьте в духовку на 10 минут.

«Аристократ»

Требуется: **0,5 кг** телятины, **100 г** зеленого горошка, **1** луковица, **2** моркови, киндза, соль.

Способ приготовления. Нарежьте телятину узкими полосками поперек волокон, сложите в горшочки, залейте холодной водой, посолите и поставьте в духовку. Лук натрите на мелкой терке, морковь нарежьте звездочками и после закипания мяса положите в горшочки.

За 10 минут до полной готовности мяса всыпьте в горшочки зеленый горошек и положите листики киндзы.

На второе

Что такое любовь по сравнению с бифштексом?

Сомерсет Моэм

Блюда из мяса

«Хитрый Али»

Требуется: **1 кг** молодой баранины, **50 г** бараньего жира, **1 л** бульона из бараньих костей, **2** стакана уксуса, $^1/_2$ **кг** лука, черный перец, тмин, **2** головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Баранину порежьте небольшими кусочками, лук нарежьте кольцами, перемешайте, посолите, поперчите, залейте уксусом и оставьте на 2–3 ч. Потом мясо обжарьте на жире, сложите в горшочки, сверху посыпьте нарезанным кольцами луком, измельченным чесноком, тмином и залейте горячим бульоном. Поставьте на 2–3 ч в духовку, по мере убывания доливайте бульон. Подавайте с картофельным пюре.

«Горный пейзаж»

Требуется: **1 кг** баранины, **50 г** жира, $^1/_2$ **кг** соленой капусты, **3** красных болгарских перца, **2** луковицы, черный перец, соль.

Способ приготовления. Тонкими колечками порежьте болгарский перец, обжарьте в жире вместе с луком, добавьте капусту и немного потушите. Мясо нарежьте небольшими кусочками, залейте небольшим количеством воды и поварите 30 мин. Затем сложите мясо в горшочки, сверху положите капусту с перцем, посолите, поперчите и залейте бульоном. Поставьте в нагретую духовку и варите до полной готовности мяса.

«Ужин в сакле»

Требуется: **1 кг** жирной говядины, **10 шт.** картофеля, **4** луковицы, **2** моркови, лавровый лист, черный перец, соль.

Способ приготовления. Мясо порежьте небольшими кусочками, обжарьте в собственном жиру до образования румяной корочки. Добавьте лук, морковь, перец и немного потушите. Картофель нарежьте пластами и уложите в горшочки слоями: слой картофеля, слой мяса с овощами, слой картофеля. Посолите, положите лавровый лист, залейте кипятком и поставьте в духовку.

Свинина с фасолью «Конфетти»

Требуется: **1 кг** свинины со шпиком, **2** стакана цветной

фасоли, по **1 шт.** болгарского перца красного, желтого и зеленого цветов, **1** луковица, **2 ст. л.** томата, зелень, соль.

Способ приготовления. Фасоль замочите на 1–2 ч. Возьмите часть шпика, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на нем лук, болгарский перец, нарезанный кружочками, и томат. Свинину нарежьте ломтиками, перемешайте с фасолью, залейте водой, доведите до кипения и переложите в горшочки. Тушите в духовке $1^1/_2$—2 ч, за 15 мин до готовности добавьте перец с томатом и зелень.

«Сердечко овечки»

Требуется: **1 кг** баранины, **200 г** курдючного сала, **2** стакана «ханского» риса, **10–15** мелких крепких помидоров, **2** головки чеснока, черный перец, соль, кинза.

Способ приготовления. Рис замочите в соленой воде на 1 ч. Мясо нарежьте кусочками и обжарьте на жире до появления корочки. Сложите мясо на дно горшочков, сверху засыпьте промытым рисом, в середину положите несколько помидорчиков, посолите, поперчите, залейте кипятком, поставьте в духовку и тушите до готовности мяса. При подаче на стол посыпьте кинзой.

«Осенняя фантазия»

Требуется: **1 кг** молодой баранины, **6 шт.** айвы, **4** початка кукурузы, соль.

Способ приготовления. Нарежьте небольшими кусочками мясо, айву нарежьте дольками, кукурузные зерна отделите от початков. Положите в горшочки слоями мясо, айву, зерна кукурузы. Залейте водой, подсолите, поставьте в духовку и варите до готовности мяса.

«Два приятеля»

Требуется: **500 г** телятины, **500 г** куриного филе, **4 ст. л.** топленого масла, **2** луковицы, **2** моркови, **2** стакана гороха, $^1/_2$ стакана аджики, черный перец, соль.

Способ приготовления. Горох замочите на 2 ч. Телятину и курицу нарежьте кусочками, посолите, поперчите, обжарьте на топленом масле. Добавьте нарезанные лук и морковь, поджарьте вместе, залейте аджикой и немного потушите. Положите массу на дно горшочков, сверху засыпьте горох, залейте кипятком, поставьте в духовку и варите 2—2V2 ч.

«Ужин у камина»

Требуется: **800 г** свинины, **100 г** сала, **8** картофелин, **300 г** цветной капусты, **1** луковица, **1** морковь, лавровый лист, укроп, соль.

Способ приготовления. Свинину нарежьте небольшими кусочками, слегка обжарьте на сале, картофель нарежьте соломкой и тоже обжарьте, сложите мясо с картофелем в горшочки, сверху положите нарезанные цветную капусту, лук, морковь; посолите, добавьте лавровый лист, залейте горячей водой и поставьте в духовку. За несколько минут до готовности посыпьте укропом.

«Праздник в ауле»

Требуется: **1** $^1/_2$ **кг** бараньих ребрышек, **200 г** бараньего жира, $^1/_2$ стакана томатной пасты, **500 г** муки, **3** головки чеснока, **1** луковица, черный перец, соль.

Способ приготовления. Из муки, воды и соли замесите крутое пресное тесто и оставьте его на полчаса. Растопите бараний жир, поджарьте на нем лук, влейте томатную пасту, разведенную водой, всыпьте очищенный и измельченный чеснок и недолго потушите. Тесто раскатайте тонким пластом и нарежьте ромбиками. Ребрышки посолите, поперчите, сложите в горшочки, залейте водой, поставьте в духовку и отварите до полуготовности. Затем введите в каждый горшочек тестяные ромбики, залейте томатной заправкой и варите до полной готовности мяса.

Плов «Порционный»

Требуется: **1 кг** телятины, **3** стакана риса, **150 г** говяжьего жира, **3** моркови, **2** луковицы, $^1/_2$ стакана клюквы, черный перец, соль.

Способ приготовления. Рис замочите в подсоленной воде на 1 ч. Телятину нарежьте, обжарьте в жире, посыпьте перцем, добавьте нарезанные соломкой лук, морковь, обжарьте все вместе. Положите мясо с поджаркой на дно горшочков, сверху засыпьте промытый и перемешанный с клюквой рис, посолите и залейте кипятком на 1 см выше уровня риса. Поставьте в духовку и варите 1–1^1/2 ч.

«Пятачок в каше»

Требуется: **1 кг** мяса молочного поросенка, **1** $^1/_2$ стакана

риса, **1** $^1/_2$ стакана гречки, **5–6** зубчиков чеснока, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте одинаковыми ровными кусочками. В середине каждого кусочка сделайте надрез, заполните его толченым чесноком с солью. Рисовую крупу промойте, гречневую слегка поджарьте, равномерно перемешайте крупы с мясом, выложите в горшочки, посолите, залейте кипятком и поставьте в духовку.

Печень «Му»

Требуется: **1** $^1/_2$ **кг** говяжьей печени, **1 л** говяжьего бульона, $^1/_2$ стакана растительного масла, **8** картофелин, **4** луковицы, **2** соленых огурца, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Печень промойте, зачистите от пленок, посолите, нарежьте тонкими пластами и обжарьте на растительном масле с нарезанным кольцами луком. Картофель нарежьте соломкой, огурцы – звездочками. Сложите в горшочки слоями: слой картофеля, слой печени, опять слой картофеля, последними положите огурцы, залейте горячим бульоном, всыпьте зелень и поставьте в духовку. Варите до готовности картофеля.

«Острые язычки»

Требуется: **1 кг** отварного говяжьего языка, **1 кг** баклажанов, **1** банка майонеза, **1** головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте наискосок потоньше, посолите и подождите, пока дадут сок. Чеснок мелко истолките, смешайте с майонезом и смажьте каждый пласт баклажана с обеих сторон. Говяжий язык тонко нарежьте и уложите в горшочки вперемешку с баклажанами. Залейте сверху оставшимся майонезом, поставьте в духовку и запекайте до готовности баклажанов.

«Мулат»

Требуется: **2 кг** говяжьей печени, **5** луковиц, **1** стакан растительного масла, **15** яиц, черный перец, соль.

Способ приготовления. Зачистите от пленок печень, порежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле с луком, посолите, поперчите. Печень с жареным луком пропустите через мясорубку и хорошо вымешайте с желтками яиц, добавьте туда же масло, оставшееся после жарки. Белки яиц взбейте с солью в пену и осторожно введите в массу. Выложите массу в

горшочки и поставьте в духовку.

«Обжора»

Требуется: **2 кг** рубца, **2** стакана риса, **50 г** сливочного масла, **2** луковицы, **2** моркови, **2** головки чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Рубец промойте, залейте небольшим количеством воды, добавьте соль, лавровый лист, черный перец и отварите до мягкости. Рис промойте, лук и морковь спассеруйте на сливочном масле, чеснок измельчите, все смешайте и посолите. Рубец нарежьте крупными квадратами, положите в середину начинку, заверните в рулетики, обвязав ниткой. Сложите рулетики в горшочки, залейте бульоном, поставьте в духовку и варите до готовности риса.

«Лужок»

Требуется: **1 кг** рубца, **7** картофелин, **1** стакан сметаны, **1** головка чеснока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Рубец отварите, нарежьте ромбиками. Картофель нарежьте полукружьями, выложите с рубцом слоями в горшочки, залейте сметаной, посыпьте нарезанным чесноком, добавьте немного бульона из-под рубца и поставьте в духовку. Незадолго до окончательной готовности картофеля всыпьте зелень.

«Кролик-неженка»

Требуется: **500 г** мяса кролика, **3** луковицы, $^1/_2$ стакана сметаны, **3** помидора, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Мясо кролика разрубите на порционные кусочки, посыпьте солью и перцем и обжарьте до появления золотистой корочки. На обжаренные кусочки положите крупно порезанные кольца лука.

Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и порежьте. Сметану перемешайте с помидорами или слегка взбейте миксером, положите немного приправы. Соль добавьте по вкусу. Приготовленным соусом залейте кролика и поставьте его в духовку. Готовое блюдо украсьте кружочками помидоров.

«Аппетитная свининка»

Требуется: **500 г** свинины, **500 г** цветной капусты, **300 г**

помидоров, **2** головки репчатого лука, **50 г** сметаны, **4 ст. л.** растительного масла, соль, перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Мясную вырезку очистите от излишнего жира и промойте. Разрежьте поперек волокон на несколько кусков и каждый хорошенько отбейте, натрите солью и перцем и обжарьте в сильно разогретом растительном масле. Цветную капусту отварите и разберите на кочешки. Лук мелко нарежьте и обжарьте в масле, потом положите туда ломтики помидоров и немного потомите, добавьте сметану и прокипятите в течение 5 мин. Мясо выложите в сотейник, залейте соусом, поставьте в духовку на 20 мин, а перед подачей к столу украсьте ломтиками свежего помидора и посыпьте рубленой зеленью. Отварную цветную капусту полейте растопленным сливочным маслом и подайте вместе с мясом – в качестве гарнира.

«Обманчик»

Требуется: **100 г** говядины, **1** кусочек пшеничного хлеба, **1** яйцо, сваренное вкрутую, **1** головка репчатого лука, **3 ст. л.** риса, панировочные сухари.

Способ приготовления. Прокрутите мясо два раза через мясорубку и добавьте в него кусочек хлеба. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на сливочном масле до появления золотистой корочки. Рис хорошо промойте и отварите его почти до готовности.

Мясной фарш выложите в большую глубокую тарелку и сформируйте его в продолговатую лепешку толщиной 2 см. На середину лепешки выложите горкой рис и сверху положите порубленное яйцо и поджаренный лук. Распределите их равномерно по лепешке, сверните и защипните ее края. Переложите рулет в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями. Проколите рулет вилкой в нескольких местах. Разогрейте духовку и поставьте сковороду в духовку на 40 мин.

Подавайте блюдо к столу слегка остывшим вместе с порезанными помидорами и огурцами.

«Легкое суфле»

Требуется: **200 г** говядины, **1** яйцо, **1** кусочек черного хлеба, **1 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо и пропустите его через мясорубку, добавив при этом хлеб, размоченный в молоке. Положите потом в фарш желток яйца, посолите, хорошо все

перемешайте.

Полученную массу выложите в глубокий сотейник, смазанный маслом, и запекайте в хорошо нагретой духовке до появления румяной корочки на мясном фарше.

«Молчание ягнят»

Требуется: **500 г** баранины, **200 г** помидоров, **100 г** сыра, **4** головки репчатого лука, соль, перец, свежая зелень, сливочное масло для обжаривания.

Способ приготовления. Баранину обработайте и порежьте порционными кусочками, затем посыпьте солью, перцем и оставьте на 10–15 мин. В сотейнике разогрейте масло и обжарьте ломти мяса до золотистой корочки. Обжаренное мясо переложите в смазанную формочку. Порежьте крупными кольцами лук и помидоры и положите нарезанные овощи поверх мяса. Сыр натрите на мелкой терке и насыпьте сверху. Тушите мясо в духовке, пока оно не станет мягким. Подавайте блюдо к столу с порубленной свежей зеленью.

«Кораблики»

Требуется: **200 г** мяса (говядины и свинины вместе), **1** кусочек пшеничного хлеба, сухари, **50 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Свинину и говядину пропустите через мясорубку вместе с хлебом, замоченным в воде. Можете его пропустить два раза для пышности. Из фарша сделайте котлеты. Обваляйте котлеты в сухарях и обжарьте на сливочном масле в течение 12 мин, затем потомите их в духовке.

Подавайте к столу с гречневой кашей, тушеными овощами.

«Праздник живота»

Требуется: **500 г** риса, **2 ч. л.** соли, **150 г** телячьих почек, **80 г** бараньей или телячьей печенки, **300 г** баранины, **150 г** сливочного масла, **1** крупная луковица, **4 ст. л.** оливкового масла, щепотка соли, щепотка черного перца, **1 ч. л.** сахара, **2** среднего размера помидора, долька лимона, **700 мл** горячего мясного бульона.

Способ приготовления. Заранее вымочите в воде почки в течение 30 мин. Рис положите в подсоленную воду, откиньте в сито и дайте стечь воде.

Мелко порежьте почки, печенку и баранину, пожарьте их в течение 5 мин на растопленном сливочном масле. Мелко

нарезанный лук обжарьте на оливковом масле до прозрачности. Через 5 мин добавьте туда баранину и подрумяньте на сильном огне. Добавьте рис и поджарьте его до прозрачного цвета при непрерывном помешивании. Присоедините мясной бульон, помидоры, специи, сахар и варите, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте к мясу с рисом печенку и почки вместе с укропом и мясным соком, положите туда же дольку лимона. И еще 20 мин на медленном огне доводите плов до готовности.

Перед подачей на стол густо посыпьте зеленью.

«Иринкины причуды»

Требуется: **500 г** риса, **500 г** нежнейшей говядины, **2** большие луковицы, **2** моркови, **100 мл** растительного масла, черный перец на кончике ножа, соль, зелень.

Способ приготовления. В кастрюлю с толстым дном налейте растительного масла и доведите до кипения. Рис всыпьте в горячую воду и оставьте на час. Мелко порежьте мясо и положите в кипящее масло. Обжарьте мясо до образования румяной корочки и добавьте туда нарезанный кружочками лук. Усыпьте сверху нашинкованной морковью. Положите туда рис вместе с водой (воды должно быть на 2 пальца выше уровня риса). Посолите, поперчите по вкусу, но не перемешивайте. Когда рис будет почти готов, перемешайте блюдо так, чтобы мясо было наверху, а рис внизу, и варите блюдо до готовности.

Плов выложите на большую тарелку и украсьте зеленью.

«Звездный час»

Требуется: **400 г** баранины, **200 г** риса, **2** луковицы, **3** больших зубчика чеснока, **2 ст. л.** свиного жира, **3** помидора, щепотка черного перца, немного мясного бульона, соль, укроп и петрушка.

Способ приготовления. Оставьте рис на 20 мин в горячей подсоленной воде.

Лук нарежьте кружочками, а чеснок дольками. Обжарьте нарезанное большими кусками мясо на сковороде. Помидоры пропустите через мясорубку и добавьте соль, чеснок и черный перец.

Выложите в мясо полученную смесь и лук и варите до полуготовности. Засыпьте все рисом и залейте бульоном.

Варите на слабом огне под крышкой, пока рис не впитает в себя всю жидкость.

Подайте готовое блюдо в красивой посуде и засыпьте

зеленью.

«А ну-ка, отними»

Требуется: **1** 1/2 **кг** кролика, **400 г** риса, **1** лимон, **2 ст. л.** оливкового масла, **100 г** кураги, лук, мелисса, соль, специи по вкусу.

Способ приготовления. Заранее отварите рис. Тушку кролика натрите солью и специями, порубите на мелкие кусочки и обжарьте на оливковом масле до появления румяной корочки. Добавьте туда мелко нарезанный лук.

Выжмите из лимона сок, а оставшиеся корочки мелко нарежьте. Смешайте сок с кусочками кураги и оставьте на 10 мин. Если кролик уже готов, вылейте в него полученную смесь из кураги и лимонного сока, бросьте корки лимона и все смешайте с уже готовым рисом. Через 10 мин ваше блюдо готово.

Подавайте на стол с тертым хреном и листьями салата.

«Детские забавы»

Требуется: **300 г** риса, **2 ст. л.** сливочного или растительного масла, **700 мл** воды, **1** луковица, гвоздика, **400 г** ветчины, петрушка.

Способ приготовления. Обжарьте рис на растительном или сливочном масле. Залейте его подсоленной водой. Мелко нарезанный лук смешайте с гвоздикой, добавьте в рис и на умеренном огне тушите около 20 мин. Нарежьте ветчину кубиками, порубите петрушку и все это перемешайте с рисом. При необходимости можете еще добавить масла.

При подаче на стол блюдо можно украсить мелко нарезанными солеными огурцами и листьями овощного салата.

«Блюдо служащего»

Требуется: **250 г** вареного мяса говядины, **1** стакан риса, **30 г** топленого масла, **2** куриных кубика, **1** луковица, **1** морковь, щепотка красного перца, соль, укроп.

Способ приготовления. Рис отварите в подсоленной воде и добавьте туда за 15 мин до готовности куриные кубики. Лук и морковь порежьте соломкой. Мясо нарежьте мелкими кусочками и смешайте его с луком и морковкой. Сильно нагрейте масло на сковородке с толстым дном и обжарьте до образования румяной корочки. Смешайте его с рисом, плотно накройте крышкой и тушите еще 5 мин. Блюдо уже готово. При подаче посыпьте плов

красным перцем и украсьте веточками укропа.

«Гусиные лапки»

Требуется: **300 г** риса, **1** луковица, **50 г** сала, немного куриного бульона, соль, **400 г** гусиной печени, несколько горошин черного перца, кинза и петрушка.

Способ приготовления. Промойте рис холодной водой и обжарьте его вместе с порезанным луком на сале. Добавьте туда куриный бульон, посолите и продолжайте тушить, при этом не забыв закрыть крышкой.

Подготовьте гусиную печенку, порежьте соломкой и тоже обжарьте в сале. По мере готовности смешайте ее с рисом и добавьте туда черный перец.

Украсьте блюдо мелко порубленной кинзой и петрушкой.

«Ненавязчивое предложение»

Требуется: **2** луковицы, **50 г** шпика,

300 г вареной колбасы, **200 г** риса, **2 ст. л.** томатной пасты, **3** кубика говяжьего бульона, соль, паприка или перец.

Способ приготовления. Мелко порежьте шпик и обжарьте на нем порубленный лук. Нарезанную кубиками колбасу добавьте туда и оставьте тушить на некоторое время. Под струей холодной воды хорошо промойте рис, перемешайте его с колбасой, добавьте туда же томатную пасту и залейте полученную массу бульоном так, чтобы рис был ниже на 2 пальца. Посыпьте пряностями и тушите около 20 мин, закрыв все крышкой.

«Сюрприз для полных»

Требуется: **500 г** печени, **250 г** индийского риса, **1 ст. л.** муки, **50 г** подсолнечного масла, перец черный, соль, головка чеснока.

Способ приготовления. Замочите рис в горячей подсоленной воде. Печень будет вкуснее, если ее 2 ч подержать в молоке. Печень хорошо промойте и нарежьте соломкой. Доведите масло до кипящего состояния и обжарьте печень, посыпанную перцем, солью и запанированную в муке. Следите за тем, чтобы не пережарить, иначе она будет жесткой. Когда доведете печень почти до готовности, смешайте ее с рисом вместе с его водой. Вода должна покрывать рис. Когда блюдо будет почти готово, воткните в рис несколько зубчиков чеснока.

«Зимняя вариация»

Требуется: **300 г** молодой говядины, **100 г** риса, **2** соленых огурца, помидоры, чеснок, соль, несколько черных горошин, **2 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Порежьте говядину небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле.

Помидоры ошпарьте кипятком и снимите кожуру. Порежьте их кружочками, огурцы – кубиками. Добавьте овощи в мясо и хорошо перемешайте. Посолите, поперчите и на медленном огне доведите до готовности.

Добавьте рис в мясо и налейте достаточное количество воды. За 10 мин до готовности положите в блюдо несколько зубчиков чеснока.

Подайте блюдо горячим и украсьте сверху зеленым горошком.

«Гюльчатай»

Требуется: **300 г** мяса, **400 г** риса, **4 ст. л.** бараньего жира,

3 моркови, головка репчатого лука, **3 ст. л.** томатного соуса «Краснодарский», **2** стакана воды или мясного бульона, соль, перец, базилик, листья салата.

Способ приготовления. Рис хорошо промойте кипятком. Мясо нарежьте небольшими кусками и обжарьте на бараньем жиру, посыпав при этом солью и перцем. Переложите мясо в чугунок, добавьте томатный соус, мясной бульон и дайте закипеть.

Лук и морковь обжарьте на жире и добавьте в мясо рис вместе с поджаркой. Продолжайте все варить, пока не загустеет. Заранее накалите духовку и поставьте плов на 50 мин. Подайте плов на отдельном блюде, посыпав его зеленью.

«Ежик в тумане»

Требуется: **300 г** говяжьего фарша, **100 г** риса, **2** головки репчатого лука, **1 ст. л.** томатной пасты, соль, щепотка черного перца, зелень укропа.

Способ приготовления. Рис промойте и на час замочите в подсоленной горячей воде.

Готовый фарш перемешайте с мелко нарезанным луком, посолите, поперчите и хорошо все перемешайте. Нагрейте хорошо сковородку, добавьте в нее растительное масло и обжарьте на нем фарш в течение 3 мин. Переложите готовый фарш в глубокую

кастрюлю и дабавьте с подсоленной водой в рис. Вода должна накрывать рис. Тушите плов почти до готовности и добавьте в него немного томатной пасты. Потомите на медленном огне до готовности риса. При подаче посыпьте измельченной зеленью.

«Кактус в пустыне»

Требуется: **250 г** свиного фарша, **1** стакан риса, **1** репчатый лук, **2** зубчика чеснока, красный перец, соль, сельдерей и укроп.

Способ приготовления. Фарш, желательно домашнего приготовления, смешайте с мелко нарубленным луком, перцем и солью. Обжарьте его на топленом масле. Отварите заранее рис и смешайте его с фаршем, добавив при этом немного воды. Поставьте в духовку и томите до готовности. Мелко порубите сельдерей, укроп, чеснок и посыпьте готовое блюдо при подаче на стол.

«Хитрый язык»

Требуется: **800 г** отварного языка, **100 г** риса, чеснок, свиной жир, **2** помидора, **1** морковь, соль, кетчуп, хрен, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Очень мелко порежьте отварной язык. Рис заранее отварите. На свином жиру обжарьте помидоры, порезанные крупными кусками. Добавьте в них язык, рис и посолите. Нашинкованную морковь смешайте с рисом и языком через 15 мин.

Подайте к столу, облив плов кетчупом. Хрен и зелень – для любителей.

«Быстро и просто»

Требуется: **500 г** жирного копченого мяса, **100 г** риса, **2 ст. л.** жира, соль, тимьян.

Способ приготовления. Мясо отварите в 1 л воды. Воду немного подсолите. Выньте мясо и в том же бульоне сварите рис. Пока рис варится, порежьте мясо на мелкие кусочки или ломтиками. Смешайте его с почти готовым рисом и добавьте щепотку тимьяна. Еще чуть-чуть потомите – и ваш плов готов.

«Минута расслабления»

Требуется: **100 г** свежего или копченого сала, **1** стакан риса, **1** большая луковица, **2** моркови, **3** помидора, соль, щепотка молотого черного перца, листья большого салата.

Способ приготовления. Как можно мельче порежьте сало и пожарьте его. Добавьте порубленный лук, нашинкованную морковь, помидоры, порезанные кружочками. Все посолите и поперчите.

Рис хорошо промойте, отварите и перемешайте со шкварками и овощами.

Подайте к столу, украсив блюдо листьями салата и зеленым горошком.

Плов на бараньем сале

Требуется: **110 г** баранины, **100 г** риса, **100 г** моркови, **40 г** репчатого лука, **30 г** бараньего сала, специи (зира, барбарис), красный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Нарежьте кубиками баранье сало, потопите, выньте шкварки. Затем перекалите жир. В кипящий жир положите нашинкованный кольцами репчатый лук и пожарьте до золотистого цвета. После этого положите мясо, нарезанное ломтиками, и обжаривайте его до образования румяной корочки. Морковь нарежьте тонкой соломкой и положите после обжарки мяса. Продолжайте жарить до полуготовности.

Налейте воду так, чтобы она покрывала содержимое кастрюли, доведите на умеренном огне до кипения, заправьте специями (красным молотым перцем, зирой, барбарисом). Когда вода закипит, положите соль, убавьте огонь и тушите 60–70 мин. Если жидкость испарится, долейте горячей воды. Готовое мясо засыпьте промытым рисом, усильте огонь и сразу же налейте воду так, чтобы она покрывала рис на 15–20 мм, доведите до кипения и посолите. Когда жидкость испарится, уменьшите огонь до предела. Затем соберите плов шумовкой к середине горкой, проколите в нескольких местах, накройте крышкой и оставьте на 20–25 мин.

Перед подачей плов аккуратно перемешайте, переложите горкой на блюдо и сверху положите кусочки мяса. Посыпьте рубленым зеленым луком.

Плов с лепешками из фарша

Требуется: **300 г** отварной баранины, **100 г** белого хлеба, **60 г** репчатого лука, **2** стакана молока, **60 г** сливочного масла, **1** яйцо, соль, перец, **1** $^{1}/_{2}$ стакана риса, **1** головка лука, **1** крупная морковь.

Способ приготовления. Баранину и копченое сало пропустите через мясорубку, прибавьте лук, обжаренный на

сливочном масле, хлеб, смоченный в горячем молоке, или муку, перемешанную с молоком, мелко нарезанную зелень петрушки, сырое яйцо, соль и перец. Все тщательно перемешайте.

Отварите рис в подсоленной воде до полуготовности. Спассеруйте лук, морковь и смешайте с рисом. Затем в другую посуду выложите половину плова, сверху положите фарш, слепленный в виде лепешки, и засыпьте его оставшимся рисом.

Поставьте плов в духовой шкаф и запекайте до полной готовности.

Плов с жареным и вареным мясом, с урюком и красным перцем

Требуется: **750 г** баранины, **4** луковицы, **3–4** моркови, **1** $^1/_2$ стакана риса, $^3/_4$ **– 1** стакана кунжутного масла, **1 ч. л.** красного перца, **2 ч. л.** семян укропа, **1** $^1/_2$ стакана урюка, **2** щепотки шафрана, **2 ст. л.** зелени петрушки, **2 ст. л.** зелени укропа, **1 л** кипятка.

Способ приготовления. Обжарьте баранину в перекаленном масле кусками по 50–60 г, добавьте мелко нарезанный лук, натертую соломкой морковь, как в обычный плов. Через 20–25 мин выньте мясо из овощей, переложите его в кипяток и отваривайте до готовности.

Затем положите его в отдельную посуду, а навар вылейте в кастрюлю с овощами, засыпьте рис, урюк, пряности – перец, шафран. Варите рис вначале с открыткой крышкой до испарения воды, а затем 10–15 мин на слабом огне для просушивания. За 3–5 мин до готовности на рис сверху положите мясо, обсыпьте его зеленью петрушки и укропа, дайте потомиться несколько минут.

Плов с бараниной и зернами граната

Требуется: **1** $^1/_2$ стакана риса, **500 г** баранины, **2** головки лука, **2** граната средней величины, **1** $^1/_2$ стакана топленого масла.

Способ приготовления. Баранину разрубите на небольшие куски, посыпьте солью и перцем, обжарьте на масле или сале вместе с мелко нарезанным луком. Как только лук и баранина поджарятся, залейте их водой так, чтобы только покрыть водой баранину. Прибавьте зерна граната, кастрюлю закройте и тушите мясо до мягкости.

Перед подачей к столу на тарелки или блюдо положите куски баранины вместе с соком, в котором они тушились, и засыпьте их горячим пловом, сваренным по первому способу.

Плов с морковью и луком

Требуется: **110 г** баранины, **100 г** риса, **50 г** бараньего жира, **100 г** моркови, **40 г** репчатого лука, специи, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте ломтиками и обжарьте на раскаленном бараньем жире до образования румяной корочки, положите лук, нарезанный кольцами, и продолжайте жарить. Затем положите морковь, нарезанную соломкой, и залейте водой. Заправьте специями и варите на медленном огне до размягчения моркови. После этого добавьте соль, засыпьте промытый рис, залейте водой и варите. После того как жидкость испарится, разровняйте верхний рисовый слой, закройте крышкой и оставьте его на 10–15 мин.

При подаче к столу рис не перемешивайте. Уложите его на блюдо горкой: вначале рисовый слой, а сверху мясо с морковью. Отдельно подайте салат из помидоров, огурцов и уксус из недозрелого винограда.

Способ приготовления. В раскаленное масло заложите $^1/2$ мяса, нарезанного мелкими кусочками, лук, нарезанный кубиками, $^1/2$ моркови, нарезанной соломкой. Через 20–30 мин добавьте пряности.

Затем посолите и залейте водой. Разровняйте смесь, засыпьте ровным слоем рис, слегка примните его.

Остальное мясо и морковь целиком отварите на слабом огне в небольшом количестве кипятка в течение $2^1/_2$ ч. Затем нарежьте небольшими кусочками и перемешайте с пряной смесью.

Готовые рис и мясо с морковью соедините перед подачей к столу.

Плов «Особый» с пряностями

Требуется: **500 г** риса, $^1/_2$ стакана воды, **400 г** мяса, **400 г** моркови, **200 г** жира, **1** $^1/_2$ **ч. л.** пряной смеси, **4** луковицы.

Плов «Раздельный» с морковью и специями

Требуется: **160 г** баранины, **120 г** риса, **150 г** моркови, **50 г** топленого масла, **80 г** репчатого лука, специи, соль.

Способ приготовления. Промытый рис положите в кастрюлю с подсоленной водой (на 1 кг риса – 2 $^1/2$ л воды), отварите и откиньте. Очищенную морковь отварите целиком вместе с мясом. Отварное мясо нарежьте кубиками, морковь – соломкой, добавьте соль, молотый черный и красный перец и перемешайте.

На сильно разогретом жире спассеруйте лук и смешайте его с

мясом и морковью. При подаче к столу в тарелку положите сначала сваренный рис, полейте его разогретым маслом, сверху уложите мясо, морковь, лук, полейте оставшимся маслом.

Плов с гранатовым соком

Требуется: **150 г** баранины, **30 г** растительного масла, **18 г** репчатого лука, **50 г** гранатового сока, **100 г** рисовой крупы.

Способ приготовления. Баранину нарежьте мелкими кусками, обжарьте, а затем потушите с луком и гранатовым соком. Подавайте баранину на блюде, полив образовавшимся при ее тушении соком. Отдельно на блюде подают откидной плов.

Плов «Праздничный» с молотым перцем и имбирем

Требуется: **300–400 г** баранины, **1** головка лука, **40 г** масла или маргарина, молотый красный перец, тмин, толченый имбирь, **200 г** риса, **30 г** тертого сыра.

Способ приготовления. Мясо промойте и нарежьте небольшими кубиками. В кастрюле спассеруйте рубленый лук, положите туда мясо и обжарьте его со всех сторон. Затем залейте бульоном и положите специи, посолите и тушите.

Когда мясо станет мягким, положите в кастрюлю с мясом промытый и обваренный кипятком рис. Посолите, подлейте воды. Воды нужно подлить столько, чтобы она на 1 палец превышала уровень риса. Затем накройте крышкой и тушите на плите или в духовом шкафу до полной готовности риса. Готовый плов переложите в смазанную жиром форму, дайте отстояться, а затем выложите на блюдо. Сверху рис посыпьте тертым сыром, можно – мелко нарубленной колбасой. Летом и зимой в плов кладут помидоры и незрелый красный перец, нарезанный соломкой.

Бараньи шницели с пловом

Требуется: **250 г** риса разных сортов, по **1** стручку красного, желтого и зеленого перцев, **2** луковицы, **4** маленьких бараньих шницеля, перец крупного помола, **4 ст. л.** маргарина, соль, **150 г** сметаны, **1 ст. л.** рубленой зелени, $^1/_2$ пучка петрушки.

Способ приготовления. Отварите рис и потушите с мелко нарезанной луковицей. Почистите перец, помойте его и нарежьте полосками, почистите вторую луковицу и нарежьте кольцами. Поперчите шницели.

Отдельно обжарьте мясо и перец в 2 ст. л. маргарина. Посолите. Добавьте к перцу кольца лука. Заправьте овощи солью

и перцем. Перемешайте со сметаной и зеленью. Еще раз все быстро подогрейте.

Положите в тарелки плов, а сверху шницели и овощи. Украсьте небольшим количеством петрушки.

Блюда из птицы

«Доверчивая хохлатка»

Требуется: **1** курица, **3** стакана пшена, **300 г** тыквы, **100 г** столового маргарина, **1** луковица, **1** морковь, соль.

Способ приготовления. Курицу отделите от костей, нарежьте кусочками и обжарьте на маргарине с луком и морковью. Тыкву нарежьте маленькими кубиками и смешайте с промытым пшеном. Выложите в горшочки курицу, смешайте ее с пшеном и тыквой, посолите, залейте кипятком и поставьте в духовку.

«Пеструшка в лесу»

Требуется: **1** курица, **2 кг** грибов, **200 г** топленого масла, **2** луковицы, **100 г** лесных орехов, соль, зелень.

Способ приготовления. Курицу отделите от костей, нарежьте кусочками, посолите, обжарьте в топленом масле и сложите в горшочки. Грибы почистите, промойте, замочите на 2 ч в холодной воде, потом порежьте и обжарьте в масле с луком. Орехи очистите от скорлупы, измельчите, посыпьте ими курицу, сверху положите грибы, залейте кипятком и поставьте в духовку. За 10 мин до готовности посыпьте измельченной зеленью.

«Птичий двор»

Требуется: **1** курица, **1** л молока, **1** яйцо, **1** кг кукурузы, **2** луковицы, соль.

Способ приготовления. Отделите мясо курицы от костей, посолите, сложите в горшочки. Кукурузу очистите, зерна насыпьте в горшочки поверх курицы, сверху положите нарезанный лук и залейте теплым молоком. Поставьте в духовку на 2–2^{1}/2 ч. За 10 мин до готовности в горшочек добавьте взбитое яйцо.

«Яйца курицу не учат»

Требуется: **1** курица, **25** яиц, **1** банка майонеза, **1** головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Курицу отварите в воде до полуготовности, отделите от костей, мясо нарежьте кусочками.

Чеснок измельчите и смешайте с майонезом. Каждый кусочек курицы посолите, обмажьте майонезом с чесноком и сложите в горшочки, сверху осторожно вбейте яйца, стараясь, чтобы желтки сохранили форму, посолите, полейте майонезом и поставьте в духовку.

«Красна девица»

Требуется: **1** курица, **1 л** томата, $^1/_2$ стакана смальца, **1 кг** болгарского красного перца, **4** луковицы, **4** моркови, **2** головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Курицу отделите от костей, нарежьте кусочками, смажьте смесью измельченного чеснока с солью и оставьте на 45 мин. Овощи нарежьте, обжарьте в смальце, залейте томатом, добавьте чеснок и 5 мин потушите. Курятину сложите в горшочки, залейте томатом с овощами и поставьте в духовку.

«Курочка Ряба»

Требуется: **1 кг** куриных желудков, **1** банка майонеза, **4** луковицы, черный перец.

Способ приготовления. Куриные желудки прокрутите через мясорубку с луком, посолите, поперчите, смешайте с майонезом и выложите всю массу в горшочки, поставьте в разогретую духовку и запеките.

«Курортница»

Требуется: **1** курица, **2** банки майонеза, **2** головки чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Отделите курицу от костей, нарежьте мясо крупными кусочками, посолите каждый из них, поперчите. Чеснок мелко истолките, перемешайте с майонезом и обмажьте каждый кусок. Сложите курицу в горшочки, равномерно поливая майонезом, поставьте в духовку и запекайте.

«Гуси-лебеди»

Требуется: **1** большая индейка, **1 кг** репчатого лука, **1** головка чеснока, **200 г** муки, **200 г** оливкового масла, **2 ст. л.** уксуса, черный перец, соль.

Способ приготовления. Индейку вымойте и обдайте кипятком. Затем очень аккуратно проколите кожу и мясо в 6–8

местах кончиком ножа. В получившиеся отверстия заложите по половине лаврового листа, соль и перец. Лук нарежьте колечками, замаринуйте в уксусе и положите внутрь индейки.

Индейку хорошо обмажьте оливковым маслом с добавлением муки, натрите солью и перцем и положите в огнеупорную посуду с разогретым маслом. Поставьте в очень горячую духовку и запекайте там до готовности. Через каждые 15–20 мин доставайте индейку из духовки и поливайте вытапливающимся из нее жиром.

При подаче к столу посыпьте индейку мелко нарезанным чесноком и украсьте зеленью.

«Пламя свечи»

Требуется: **1** индейка, **1 кг** моркови, **1 кг** лука, **300 г** сыра, **100 г** муки, **1** банка майонеза, соль, черный перец.

Способ приготовления. Лук и морковь очистите, нарежьте и перемешайте. Полученную смесь обжарьте в небольшом количестве масла и дайте остыть, затем добавьте тертый сыр, майонез, соль, перец.

Индейку поварите в небольшом количестве воды до полуготовности и обсушите. Подготовленную таким образом индейку туго нафаршируйте луком и морковью. В оставшуюся часть добавьте муку и перемешайте до получения тестообразной массы. Затем покройте индейку толстым слоем этой массы, поставьте в духовку и запекайте до готовности на медленном огне. Готовая индейка должна быть покрыта красивой темно-рыжей корочкой.

При подаче на стол индейку чуть-чуть сбрызните лимонным соком и посыпьте зеленью.

«Паприка»

Требуется: **1** индейка, $^1/_2$ **л** аджики, **10–12** болгарских перцев, соль, красный перец.

Способ приготовления. Индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды, добавьте красный перец. Достаньте и поставьте остужаться.

Перцы припустите в кипятке и тоже охладите. Затем натрите индейку солью и перцем и обмажьте аджикой. Внутрь уложите перцы, наполненные аджикой, и плотно зашейте отверстие. Поставьте в духовку и запекайте до готовности, как можно чаще поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей на стол снимите нитки, достаньте из индейки 4 перца и оденьте их на крылышки и ножки. Остальные перцы

можно подать отдельно в качестве гарнира. Все блюдо хорошенько полейте аджикой.

«Пьяная индейка»

Требуется: **1** индейка, **200 г** белого сухого вина, **1** банка майонеза, **2** лимона, соль, черный перец.

Способ приготовления. Вымойте индейку, просушите, натрите солью и перцем снаружи и внутри, обмажьте майонезом. Возьмите шприц с толстой иглой и в нескольких местах впрысните в мясо индейки белое вино. Это очень просто: набираете вино в шприц и делаете «уколы», вводя иглу на 1 1/2—2 см чуть наискосок. Каждый такой укол не должен превышать 2 мл. После того как индейка заправлена вином, ей необходимо постоять около 1 ч в теплом месте. Затем еще раз обмажьте ее майонезом.

Запекайте в очень горячей духовке до готовности, не забывая время от времени поливать индейку вытапливающимся из нее жиром. Перед подачей к столу обложите индейку тонко нарезанными ломтиками лимона.

«Луковое счастье»

Требуется: **1** индейка, **5** головок репчатого лука, **100 г** муки, **100 г** сливочного масла, **200 г** соевого соуса, **1** головка чеснока, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа, черный перец, соль.

Способ приготовления. Половину приготовленного лука нарежьте колечками, вторую половину нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета и слегка остудите. Смешайте с мукой, измельченным чесноком, перцем и соевым соусом до получения густой однородной массы. Этой массой густо обмажьте индейку снаружи и внутри. Лук, нарезанный кольцами, смешайте с соевым соусом и уложите внутрь индейки. Поставьте ее запекаться в духовку, не забывая поливать вытапливающимся жиром. Перед подачей к столу выложите индейку на блюдо, покрытое листьями салата, и сверху посыпьте рубленой зеленью.

«Иллюзион»

Требуется: **1** индейка, **1** стакан красного вина, мускатный орех, **1 л** фритюрного жира, 1/2 банки майонеза, **100 г** муки, соль.

Способ приготовления. Для этого блюда требуется

небольшая и обязательно молодая индейка. Чисто вымытую индейку отварите почти до готовности в небольшом количестве подсоленной воды с мускатным орехом. Затем достаньте ее из воды и положите в разогретую, но уже выключенную духовку для того, чтобы она как можно лучше подсохла.

В небольшой, но высокой кастрюле растопите и хорошо прогрейте фритюрный жир. Его должно быть столько, чтобы он мог покрыть индейку. Сухую индейку опустите в горячий жир и накройте крышкой во избежание брызг. Так как индейка почти готова, то держать ее в кастрюле надо до тех пор, пока она не приобретет приятный для вас золотистый оттенок. Затем индейку достаньте и уложите на блюдо, украсив по вашему вкусу.

Бульон, оставшийся от варки индейки, уварите наполовину, добавьте в него муку, красное вино и майонез, все взбейте до получения густой однородной массы и подайте с индейкой в качестве соуса.

«Скромница»

Требуется: **1** индейка, **200 г** пшеничных сухарей, **100 г** сметаны, тмин, соль, черный перец, **1** головка чеснока.

Способ приготовления. Половину сухарей растолките и смешайте с солью, тмином и перцем. Индейку жирно намажьте очень густой сметаной и хорошо обсыпьте сухарями. Оставшуюся сметану выложите внутрь индейки и туда же уложите целые сухари. Отверстие плотно зашейте. Подготовленную таким образом птицу поставьте в очень горячую духовку и запекайте на медленном огне до готовности.

Перед подачей на стол нитки, которыми была зашита индейка, снимите, а запекавшиеся внутри сухари осторожно достаньте, уложите на блюдо вокруг индейки и посыпьте мелко нарезанным чесноком.

«Голубки»

Требуется: **1** индейка, **1** кочан свежей капусты, **1** кабачок, **1** яйцо, **50 г** муки, **200 г** сметаны, черный перец, соль, укроп.

Способ приготовления. Вымойте индейку, натрите солью и перцем и дайте постоять в тепле около 1 ч. В это время разберите капусту по листьям и отварите их в подсоленной воде в течение 5 мин, затем выньте и дайте остыть.

Кабачок натрите на мелкой терке, смешайте с сырым яйцом, сметаной, солью и мелко нарубленным укропом. Добавьте в кабачок муки так, чтобы получилась масса средней густоты,

разделите массу на порции и заверните каждую в капустный лист на манер голубцов. Но наши голубцы должны быть небольшими, чтобы могли поместиться внутри индейки. Уложите их туда, а отверстие в тушке зашейте.

Индейку густо обмажьте сметаной и поставьте в духовку запекаться. За все время запекания блюдо надо 3–4 раза полить жиром, чтобы мясо не было слишком сухим.

Перед подачей на стол нитки снимите, а голубцы достаньте из индейки и подайте на отдельном блюде под сметаной или томатным соусом.

«Полет во сне»

Требуется: **1** индейка, **4** соленых огурца, **1** стакан огуречного рассола, **100 г** сметаны, черный перец, соль.

Способ приготовления. Индейку вымойте. В обыкновенный медицинский шприц наберите огуречный рассол и сделайте индейке 10–15 «уколов». Следует оговориться, что вкус этого блюда может изменяться в зависимости от того, какие огурцы вы предпочитаете: кислые или соленые. Возьмите те, которые вам больше по вкусу. Затем натрите индейку солью. Под кожу по всей поверхности тушки введите по тонкому кружочку огурца. Оставшиеся огурцы уложите внутрь индейки так, как вам захочется: целиком или порезанными. Густо обмажьте индейку сметаной и поставьте в духовку. Запекайте до готовности. Так как индейка обмазана жирной сметаной, то часто поливать ее жиром не требуется, достаточно 2–3 раз.

При подаче на стол полейте индейку более жидкой сметаной и обложите вокруг половинками соленых огурцов.

«Цыплятки»

Требуется: **1** большая индейка, **5–6** яиц, **1** головка чеснока, соль, перец, **100 г** сметаны, укропные семечки.

Способ приготовления. Индейку отварите в небольшом количестве подсоленной воды со специями.

Яйца сварите всмятку, остудите и очистите, разрежьте наполовину. Приготовьте заправку для яиц: чеснок выдавите через чесночницу и перемешайте с желтком, прибавьте немного бульона из-под индейки, перец, все перемешайте, положите обратно в яйца и закройте их. Затем уложите индейку на противень, внутрь спрячьте яйца и зашейте отверстие так, чтобы потери сока были минимальными. Запекайте в духовке до готовности, поливая бульоном. Перед подачей к столу нитки

снимите, яйца достаньте и разделите опять на половинки. Индейку уложите на блюдо и окружите половинками яиц.

Возьмите немного оставшегося бульона, смешайте его со сметаной, солью, перцем и укропными семечками и подайте в качестве соуса.

«Гусь-обжора»

Требуется: **1** гусь, **500 г** ветчины, **1** головка репчатого лука, **50 г** томатного соуса, **50 г** майонеза, соль, тмин, перец.

Способ приготовления. Гуся натрите солью и потушите до полуготовности в гусятнице с 1 стаканом воды. Ветчину нарежьте мелкими кубиками, добавьте к ней мелко нашинкованный лук, перец, тмин и смешайте все с очень густым томатным соусом так, чтобы смесь не текла. Затем обмажьте гуся майонезом, внутрь выложите ветчину и зашейте отверстие как можно плотнее. Запекайте в духовке до готовности, поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки снимите, уложите гуся на блюдо так, чтобы ветчина не выпала. К гусю можно подать приправу из томатного соуса и майонеза, смешанных в равных частях.

«Гусь пятизвездочный»

Требуется: **1** гусь, **200 г** коньяка, **100 г** муки, **1** банка майонеза, **1** головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Гуся вымойте и обсушите. Затем заправьте его коньяком с помощью шприца, как было сказано в рецепте «пьяной индейки», и натрите солью с чесноком.

Приготовьте соус: муку, майонез, соль и перец смешайте с большим количеством чесночного сока до получения густой однородной массы. Этой массой как можно гуще обмажьте гуся снаружи и внутри и поставьте его на 1 ч в теплое место, чтобы он хорошенько пропитался коньяком. После этого обмажьте гуся смесью еще раз и отправьте в духовку. Во время запекания его необходимо часто поливать вытопившимся жиром, а когда гусь будет почти готов, сбрызните его коньяком.

Перед подачей к столу выложите гуся на блюдо и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

«Богема»

Требуется: **1** гусь, **500 г** меда, **300 г** цукатов, имбирь.

Способ приготовления. 250 г меда разведите в небольшом количестве теплой воды и положите туда вымытого гуся на 3–4 ч. Затем выньте гуся и дайте ему обсохнуть. Когда он будет почти сухим, его надо обмазать растопленным медом и внутри и снаружи. Цукаты и имбирь уложите внутрь гуся и плотно зашейте отверстие. Запекайте в духовке на медленном огне, не забывая поливать вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу гуся уложите на блюдо и обложите вокруг любыми сладкими фруктами.

«Полевые цветы»

Требуется: **1** гусь, $^1/_2$ банки майонеза, **5–6** зубчиков чеснока, **100 г** муки, соль, гвоздика, перец.

Способ приготовления. Гуся отварите до полуготовности в небольшом количестве воды, затем выньте из бульона и остудите. Натрите гуся солью, измельченным чесноком и обмажьте майонезом. Уложите на противень и по всей свободной поверхности нашпигуйте гвоздикой так, чтобы она не выпала в процессе приготовления. Поставьте в духовку и запекайте до готовности, не забывая поливать вытапливающимся жиром.

Если вы любите гвоздику, то из оставшегося бульона можно приготовить соус: немного бульона смешайте с измельченной гвоздикой, мукой и перцем, дайте закипеть и снимите с огня. При подаче на стол гвоздику из гуся вынимать не надо.

«Душа моя»

Требуется: **1** гусь, **500 г** сушеных грибов, **2** головки репчатого лука, **100 г** сливочного масла, **100 г** соевого соуса, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы отварите в небольшом количестве воды и измельчите; лук мелко нарубите, обжарьте в сливочном масле и смешайте с грибами. Гуся отварите в грибном бульоне почти до готовности. Выньте, остудите и обмажьте соевым соусом. Внутрь уложите грибной фарш и зашейте отверстие. Запеките в очень горячей духовке до готовности, часто поливая вытапливающимся жиром.

Перед подачей к столу нитки снимите, гуся выложите на блюдо и полейте еще раз соевым соусом.

«Сочельник»

Требуется: **1** гусь, **1 кг** кислой капусты, **1 кг** антоновских яблок, **5** головок репчатого лука, $^1/_2$ стакана растительного

масла, соль.

Способ приготовления. Гуся отварите в соленой воде до полуготовности, выньте, вытрите, обсушите. Лук порежьте не очень крупно, разогрейте растительное масло, обжарьте на нем лук. Кислую капусту отожмите, положите в сковороду с поджаренным луком, потушите вместе с ним. Половину антоновских яблок почистите, удалите семена, нарежьте ломтиками, смешайте с охлажденной капустой и луком. Натрите гуся солью, положите в середину смесь капусты с яблоками и плотно зашейте нитками.

Положите гуся на противень, обложите оставшимися яблоками. 4 яблока используйте так: выньте из них сердцевину и оденьте их на ножки и крылышки гуся. Поставьте гуся запекаться в хорошо разогретую духовку. По мере приготовления поливайте его кипящим жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, снимите нитки, нарежьте на порционные куски, положите в каждую тарелку кусок гуся, печеное яблочко, на гарнир подайте кислую капусту с яблоками, политую гусиным жиром.

«Традиция»

Требуется: **1** большой гусь, **1** стакан сметаны, **2 кг** яблок, **50 г** сахара, соль.

Способ приготовления. Возьмите большого гуся, помойте его, положите в гусятницу и немного поварите. Потом выньте его, вытрите и обсушите. Натрите солью внутри и снаружи. Несколько яблок почистите, потушите в небольшом количестве воды, протрите через сито до состояния пюре, насыпьте немного сахара. Смешайте сметану с яблочным пюре и обмажьте этой смесью всего гуся снаружи и внутри.

Половину оставшихся яблок почистите, нарежьте четвертинками, посыпьте сахаром и положите внутрь гуся. Зашейте его нитками, положите на противень, вокруг обложите яблоками и поставьте в хорошо разогретую духовку. Во время готовки регулярно поливайте его собственным жиром, не забывайте поливать и разложенные рядом яблоки.

Когда гусь будет готов, выньте его, снимите нитки, нарежьте на порционные куски, в каждую тарелку положите кусок гуся, 1–2 свежих яблока и несколько долек яблок из брюшка гуся.

«Натура»

Требуется: **1** гусь, $^1/_2$ **кг** соли, $^1/_2$ **кг** молотых сухарей, **1**

небольшая булка, **1** стакан молока.

Способ приготовления. Опалите, вымойте и обсушите гуся. Хорошо натрите его солью снаружи и внутри, обсыпьте его сухарной крошкой. Булку (желательно целиком) размочите в молоке, положите ее внутрь гуся и зашейте отверстие нитками. Положите гуся в духовку, хорошо разогретую, и запекайте, поливая вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, положите его на блюдо, разрежьте нитки, выньте булку, полейте ее гусиным жиром и нарежьте на куски.

«Полет на юг»

Требуется: **1** индейка, **1 кг** айвы, **2** стакана томата, **100 г** муки, **2** головки чеснока, черный перец, красный перец.

Способ приготовления. Вымойте, обсушите индейку, натрите ее смесью соли и измельченного чеснока. Айву разделите на 2 части: одни плоды порежьте дольками очень тонко, с других «снимите стружку» спиралями.

Сделайте в коже индейки небольшие проколы ножом и засуньте в них тоненькие дольки айвы. Остальные дольки заложите в брюшко и зашейте нитками. Положите индейку на противень, вокруг разложите «спирали» айвы и поставьте в горячую духовку. Не забывайте регулярно поливать индейку вытапливающимся жиром.

Пока индейка тушится, приготовьте соус к ней. Возьмите немного ее жира, налейте в маленькую кастрюльку, добавьте томат, толченый чеснок, черный перец, красный перец, соль, муку и немного проварите до загустения.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите начинку, разрежьте на куски и полейте соусом каждый кусок.

«Гулять так гулять»

Требуется: **1** гусь, **3** стакана пшена, **300 г** сала, **3** головки репчатого лука, **3** моркови, **2** свежих огурца,

2 банки майонеза, **50 г** муки, **1** головка чеснока, черный перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Гуся обмойте, осторожно выньте из него позвоночник и кости, сварите из них бульон и приготовьте на нем рассыпчатую пшенную кашу. Сало нарежьте кубиками, обжарьте, мелко нарежьте лук и морковь и обжарьте на сале. Перемешайте сало, лук и морковь с пшенной кашей.

Гуся без костей натрите изнутри и снаружи солью, смажьте смесью майонеза с измельченным чесноком. Положите внутрь кашу и аккуратно зашейте так, чтобы получилась целая тушка, положите ее на противень и поставьте в горячую духовку. По мере тушения гуся поливайте его вытопившимся жиром.

Пока гусь готовится, приготовьте соус: майонез подогрейте, положите туда измельченный чеснок, соль, черный перец, мелко нарезанную петрушку, всыпьте муку и немного поварите.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, нарежьте на куски, положите на каждую тарелку кусок гуся, политый соусом, гарнир и несколько кусочков нарезанных свежих огурцов.

«Себялюбец»

Требуется: **1** гусь, $^1/_2$ **кг** потрохов гуся, **2** стакана риса, **2** стакана сметаны, **2** стакана изюма, **3 ст. л.** уксуса, **2 ст. л.** сахара, **50 г** муки, мускатный орех, соль.

Способ приготовления. Гусиные потроха промойте, ошпарьте, мелко нарежьте и припустите в небольшом количестве подсоленной воды. Рис отварите до готовности, откиньте и остудите.

Гуся помойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, сделайте маленькие проколы под кожу и положите в каждый по изюминке. Смажьте гуся смесью сметаны, муки и мускатного ореха внутри и снаружи, начините смесью потрохов с рисом, плотно зашейте отверстие нитками, положите его на противень и поставьте в хорошо разогретую духовку. Во время готовки поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Готового гуся выньте из духовки, уберите нитки. Выньте начинку и положите ее в качестве гарнира на тарелки с кусками гуся.

«Нежнее нежного»

Требуется: **1** индейка, **2** $^1/_2$ **л** молока, **2** стакана сметаны, **2** стакана риса, $1/_2$ стакана изюма, **100 г** муки, **100 г** сливочного масла, шафран, соль.

Способ приготовления. Индейку помойте, обсушите, положите в кастрюлю, посолите, залейте молоком и отварите до полуготовности. Рис отварите, откиньте, смешайте с изюмом, добавьте немного сметаны, чтобы получилась не очень жидкая масса, подсолите.

Выньте индейку из молока, вытрите, обсушите, начините ее

рисовой массой и крепко зашейте. Натрите индейку солью, густо помажьте сметаной и поставьте в хорошо разогретую духовку. Время от времени поливайте индейку вытопившимся жиром.

Приготовьте соус: растопите в кастрюльке сливочное масло, всыпьте муку и прожарьте до светло-желтого цвета. Разбавьте сметаной, добавьте соль, шафран и немного поварите.

Выньте готовую индейку из духовки, уберите нитки, положите на каждую тарелку рис, кусок индейки и полейте его соусом.

«Гусь-командир»

Требуется: **1** гусь, **2 кг** крепких помидоров, **2** стакана томатного сока, **100 г** муки, **100 г** топленого масла, **100 г** зеленого горошка, **3** головки чеснока, черный перец, соль.

Способ приготовления. Помойте гуся, обсушите, натрите солью снаружи и внутри, потом измельченным чесноком. Сделайте в кожице гуся маленькие надрезы и положите в них нарезанные дольки чеснока. Надрезов должно быть как можно больше, чтобы весь гусь был нашпигован.

Выберите самые крепкие помидорчики, положите их в тушку гуся и крепко зашейте. Положите гуся на противень, обложите вокруг помидорами и поставьте в разогретую духовку. Периодически поливайте гуся и помидоры вытопившимся жиром.

Приготовьте соус: поджарьте муку на топленом масле (можно использовать вытопившийся гусиный жир) до коричневого цвета. Разбавьте муку томатным соком, добавьте измельченный чеснок, соль, черный перец, немного поварите.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки. Осторожно выньте помидоры изнутри, стараясь, чтобы они не лопнули. Положите в каждую тарелку кусок гуся, несколько помидоров, полейте гуся и помидоры томатным соусом и сверху посыпьте зеленым горошком.

«Раз картошка, два картошка»

Требуется: **1** индейка, **2 кг** картофеля, **1** кочан капусты, **3** луковицы, **1** банка майонеза, **100 г** сливочного масла, **1** головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Специальным инструментом нарежьте спиральки из картофеля. Оставшуюся часть картофеля отварите в подсоленной воде, слейте воду, добавьте сливочное масло, сделайте пюре. Кочан капусты отварите в течение 4–5 мин, разберите на листья. Чеснок измельчите, смешайте с майонезом,

дайте немного постоять.

Индейку помойте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри, обмажьте майонезом с чесноком. Большой капустный лист смажьте майонезом с чесноком, положите на него картофельное пюре, закройте лист и заложите его в брюшко индейки, тщательно зашейте нитками.

Поместите индейку на противень, вокруг нее разложите капустные листы, каждый из которых обмазан майонезом с чесноком, сверху на листах красиво разместите картофельные спиральки и лук, нарезанный колечками, и поставьте индейку в разогретую духовку. По мере вытапливания жира поливайте им индейку и картофель с луком.

Когда индейка будет совсем готова, выньте ее из духовки, нарежьте кусками и положите в каждую тарелку кусок индейки, пюре и капустный лист со спиральками и колечками.

«Лесная красавица»

Требуется: **1** индейка, **500 г** мелких маринованных маслят, **1 кг** свежих шампиньонов, **1** стакан риса, **200 г** топленого масла, **2** стакана сметаны, **150 г** муки, **3** головки репчатого лука, черный перец, соль.

Способ приготовления. Отварите рис. Одну луковицу мелко порежьте, обжарьте на топленом масле, смешайте с отварным рисом, немного посолите. Из банки с маринованными маслятами слейте жидкость, смешайте грибочки с рисом и луком.

Индейку помойте, обсушите, натрите внутри и снаружи солью и перцем. Начините брюшко грибным фаршем и осторожно зашейте. Поставьте индейку в хорошо разогретую духовку и готовьте, время от времени поливая вытапливающимся жиром.

Свежие шампиньоны хорошо промойте, мелко порежьте, лук тоже мелко порежьте, посолите и обжарьте их вместе в топленом масле. Муку поджарьте на сковороде до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, поперчите, добавьте туда же жареные грибы, немного поварите. Снимите, остудите и протрите соус через сито.

Когда индейка будет уже готова, выньте ее, снимите нитки, достаньте фарш. Нарежьте индейку на куски, положите на каждую тарелку кусок, гарнир из грибного фарша и густо полейте все грибным соусом.

«Сказка»

Требуется: **1** гусь, **1** крупный и **5** мелких патиссонов, **1** крупная свекла, **5** маленьких свеколок, **6** средних помидоров, **1**

крупное яйцо, **1** головка репчатого лука, **2** банки майонеза, **2** стакана риса, **2** головки чеснока, **1** стакан оливкового масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Измельчите чеснок и зелень и смешайте их с майонезом. Отварите гуся до полуготовности, выньте, обсушите, натрите солью, смажьте чесночным майонезом и оставьте на некоторое время.

Яйцо сварите вкрутую, разрежьте поперек, выньте желток, разотрите его с чесночным майонезом, положите желток обратно и закройте яйцо. Сварите отдельно рис.

Свеклу отварите до полуготовности, у каждой снимите «верхушку» и аккуратно выдолбите сердцевину. Проделайте ту же операцию с патиссонами с той лишь разницей, что время их варки до полуготовности гораздо меньше. Сделайте то же с помидорами, только отваривать их не нужно.

Потом нарежьте мелко лук и сердцевины овощей, обжарьте на оливковом масле, посолите и смешайте с майонезом и отварным рисом до однородной массы. Начините этой массой все мелкие овощи.

А с крупными поступите так: положите яйцо в помидор, свободное пространство заполните майонезом, закройте «крышечкой». Помидор положите внутрь патиссона, а патиссон, в свою очередь, – в свеклу. Свеклу поместите внутрь гуся. Если останется внутри еще свободное место, заполните его рисом с майонезом. Зашейте гуся, еще раз обмажьте майонезом, положите на противень, вокруг разложите вперемешку начиненные мелкие овощи и поставьте в разогретую духовку. По мере вытапливания жира из гуся поливайте им птицу и овощи.

Когда гусь приготовится, выньте его из духовки, уберите нитки и положите содержимое гуся вместе с гусиной ножкой на тарелку самому уважаемому гостю – это будет сюрприз. На остальные тарелки положите по куску птицы и по нескольку запеченных овощей.

«Чернушка»

Требуется: **1** индейка, **1 1/2 кг** сушеного чернослива, **1** стакан риса, **1/2 л** молока, **150 г** муки, **100 г** сахара, мускатный орех, соль.

Способ приготовления. Разварите 200 г чернослива в небольшом количестве воды, добавьте столовую ложку сахара, мускатный орех и уварите до густой массы. Этой массой мы потом будем обмазывать индейку. Следующие 300 г чернослива разварите так, чтобы плоды были мягкими, но целыми. Рис

отварите, посыпьте сахаром и перемешайте с плодами.

Помойте, обсушите птицу, натрите ее солью снаружи и внутри, положите внутрь рис с черносливом, зашейте. На коже сделайте небольшие, но частые проколы и заложите в каждый «кармашек» по кусочку разваренного чернослива. Обмажьте индейку массой, которую сделали сначала, и поставьте в разогретую духовку.

Сварите оставшийся чернослив в молоке, выньте, протрите через сито, положите обратно, размешайте, добавьте сахар, мускатный орех, всыпьте муку и немного поварите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, выньте фарш, нарежьте индейку на куски. В тарелке и индейку, и фарш хорошо полейте соусом из чернослива.

«Желанная»

Требуется: **1** индейка, **2 кг** вишни, **1 кг** сушеной кураги кислых сортов, **1** лимон, **1** стакан риса, **200 г** сахара, **200 г** муки, **1 л** молока, корица, гвоздика, соль.

Способ приготовления. Помойте индейку, высушите ее, натрите солью снаружи и внутри.

Возьмите 200 г кураги, залейте небольшим количеством воды, разварите на медленном огне, добавьте немного сахара, корицы, растолченной гвоздики и разомните вилкой до густой однородной массы, остудите. Смажьте этой массой индейку снаружи и внутри и оставьте ее на 1 ч, чтобы обмазка подсохла. Из вишен удалите косточки, половину ягод порежьте на 2 части. Достаньте индейку, сделайте небольшие, но частые проколы кожи острым ножом, поместите в каждый надрез половинку вишни и еще раз обмажьте сверху повидлом из кураги.

Сварите рис. Смешайте его с вишнями, посыпьте сахаром. Заложите рис внутрь индейки, аккуратно зашейте нитками и поставьте в разогретую духовку. Регулярно поливайте ее вытапливающимся жиром.

Разварите в небольшом количестве воды оставшуюся курагу, протрите ее через сито. Также протрите оставшуюся вишню. Лимон разрежьте на две половинки: одну отложите, из другой выжмите сок в неметаллическую посуду, а цедру проверните через мясорубку.

Молоко вскипятите, положите в него сахар, корицу, гвоздику, протертую вишню, курагу, лимонную цедру, осторожно введите муку, хорошо перемешайте, немного поварите и остудите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, достаньте начинку. Положите на каждую тарелку несколько

ложек риса с вишнями, полейте жиром. Кусок индейки сбрызните лимонным соком, полейте все это молочным соусом и положите сверху ломтик лимона.

«Сплетник»

Требуется: **1** гусь, **1 кг** говяжьего языка, **1** кочан капусты, **3** головки репчатого лука, **3** моркови, **1 кг** картофеля, **1** стакан растительного масла, **100 г** муки, **100 г** топленого масла, **2** стакана томата, **1** хрен, **2** головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Для начала отварите язык. Снимите с него кожицу, нарежьте длинными тонкими ломтиками. Потом приготовьте соус. Для этого поджарьте муку на топленом масле до коричневого цвета, разбавьте томатом, добавьте натертый хрен, измельченный чеснок, соль.

Гуся промойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, смажьте густым слоем томатного соуса и пока отложите в сторону. Нашинкуйте капусту, обжарьте в растительном масле, добавьте мелко нарезанные лук с морковью, накройте крышкой, потушите.

Положите на каждый ломтик языка немного тушеной капусты и перевяжите его ниткой, или проткните специальной шпажкой, или на крайний случай обструганной спичкой. Заложите «язычки» в брюхо гуся, плотно зашейте его нитками, еще раз обмажьте соусом и положите на противень. Обложите его вокруг нарезанным тонкими кругами и посоленным картофелем и поставьте в разогретую духовку.

Во время готовки не забывайте поливать гуся и картофель вытапливающимся жиром. Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите «язычки». Уберите нитки или шпажки, скрепляющие «язычки».

Положите в каждую тарелку кусок гуся, несколько «язычков», печеный картофель и полейте сверху томатным соусом.

«Гусь по-флотски»

Требуется: **1** гусь, **500 г** фигурных макарон, **500 г** свинины, **100 г** сала, **2** луковицы, **1** кочан капусты, **2** банки майонеза, **2** головки чеснока, зелень, черный перец, соль.

Способ приготовления. Измельчите чеснок, перемешайте его с майонезом. Гуся помойте, положите в гусятницу и отварите до полуготовности. Выньте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри. Обмажьте его чесночным майонезом.

Проверните свинину с луком через мясорубку, посолите,

поперчите, обжарьте на сале. Макароны отварите, смешайте с поджаренным фаршем. Начините гуся этой смесью, зашейте нитками, положите на противень.

Капусту порежьте так, чтобы из листьев получились длинные широкие изогнутые ленты. Положите их на противень вокруг гуся, посолите, полейте майонезом, посыпьте рубленой зеленью и поставьте гуся в духовку. Во время приготовления регулярно поливайте гуся и капусту вытапливающимся жиром.

Когда вы вынете из духовки готового гуся, уберите из него нитки, достаньте начинку и положите на каждую тарелку кусок гуся, макароны с мясом, политые гусиным жиром и «волны» из капусты.

«Домоседка»

Требуется: **1** индейка, **3** стакана гречневой крупы, **1 кг** говяжьей печени, **2** головки репчатого лука, $^1/_2$ стакана растительного масла, **100 г** сливочного масла, **100 г** муки, **2** стакана сметаны, **1** головка чеснока, **1** стакан каперсов, соль.

Способ приготовления. Индейку помойте, высушите, натрите солью снаружи и внутри. Отлейте полстакана сметаны, положите в нее несколько зубчиков чеснока, растертых с солью, 2 ст. л. муки и обмажьте этой смесью утку снаружи и изнутри. Гречневую крупу переберите, поджарьте, залейте кипятком, посолите и сварите рассыпчатую кашу.

Печень зачистите от пленок, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и обжарьте с мелко нарезанным луком в растительном масле. Разделите жареную печень на 3 части: одну натрите на мелкой терке, а две другие нарежьте мелкими кубиками и вместе с луком добавьте в гречневую кашу.

Начините индейку кашей, плотно зашейте, обмажьте еще раз сметаной с чесноком и поставьте в разогретую духовку. По мере приготовления поливайте индейку вытапливающимся из нее жиром.

Сливочное масло разогрейте, поджарьте на нем муку, разбавьте сметаной, посолите, всыпьте перетертую печень, измельченный чеснок и немного поварите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки, достаньте начинку, разрежьте птицу. Положите на каждую тарелку кашу, кусок индейки, полейте сверху сметанным соусом и посыпьте каперсами.

«Гусь по-царски»

Требуется: **1** гусь, **2** бутылки столового сухого вина, **800 г** балыка, **15** яиц, **3** стакана риса, **1** банка копченых сардин, **3** луковицы, **1** банка оливок, **1** банка майонеза, соль.

Способ приготовления. Замочите гуся на ночь в сухом вине. В посуду с ним порежьте также кольцами репчатый лук. Рис отварите, часть отложите.

Яйца тоже отварите, разрежьте пополам. 300 г балыка прокрутите через мясорубку, смешайте с яичными желтками, разотрите в однородную массу, добавьте чуть-чуть майонеза, положите обратно в середину яиц и закройте. Оставшийся балык тонко порежьте. Отварной рис заправьте майонезом, немного посолите и перемешайте с кусочками балыка.

Достаньте гуся из вина, обсушите его, натрите солью внутри и снаружи. Сделайте на коже маленькие надрезы, просуньте под них кусочки балыка. Заправьте внутрь рис с балыком, зашейте нитками. Смажьте гуся густым слоем майонеза, положите его на противень. Вокруг гуся рассыпьте рис, положите вокруг фаршированные яйца, разложите сардины, кусочки балыка, оливки, маринованный лук, полейте майонезом и поставьте в разогретую духовку. По мере готовки поливайте гуся вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет совсем готов, выньте его из духовки, уберите нитки, выложите фарш. Положите в каждую тарелку кусок гуся, рис с балыком, политый жиром, несколько яиц, сардинок, колечки лука.

«Посадил дед репку»

Требуется: **1** индейка, **1** средняя репка, **10** небольших репок, **3** стакана пшеничной крупы, **100 г** муки, **100 г** топленого масла, **1** стакан сметаны, **4 ст. л.** горчицы, **3** луковицы, $^1/_2$ стакана растительного масла, черный перец, соль.

Способ приготовления. Репки почистите, отварите в подсоленной воде до полуготовности. Выньте, срежьте верхушку, аккуратно выдолбите сердцевину так, чтобы получились горшочки. Сварите густую пшеничную кашу. Лук мелко порежьте, обжарьте на растительном масле, добавьте измельченные кусочки репок, обжарьте вместе и перемешайте с кашей, поперчите. Начините каждую репку кашей, закройте «крышечками».

Индейку помойте, обсушите. Натрите ее снаружи и внутри солью, положите внутрь крупную репку, заполните остальное пространство кашей, зашейте. Положите индейку на противень, обмажьте ее горчицей, окружите фаршированными репками и поставьте в разогретую духовку. Периодически поливайте

индейку и репки вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус. Муку обжарьте на топленом масле до светло-желтого цвета, разбавьте сметаной, добавьте горчицу и немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, положите в каждую тарелку кусок индейки, фаршированную репку, кашу, и хорошо полейте горчично-сметанным соусом.

«Шут гороховый»

Требуется: **1** индейка, **4** стакана гороха, **100 г** муки, **1** черствая булка, **3** луковицы, **1** стакан растительного масла, **2** яйца, черный перец, соль.

Способ приготовления. Отварите индейку в подсоленной воде до полуготовности. Горох залейте небольшим количеством воды, сварите, разомните, остудите. Лук мелко порежьте, обжарьте на растительном масле, поперчите. Смешайте лук с гороховым пюре, посолите, посыпьте мукой, вбейте яйца, хорошо перемешайте. Выньте из булки середину, покрошите и тоже перемешайте. Потом возьмите индейку, натрите ее солью и черным перцем внутри и снаружи, положите внутрь нее булку, в булку – гороховый фарш и зашейте отверстие.

Уложите индейку на противень, вокруг нее широкой лентой размажьте гороховый фарш и поставьте в разогретую духовку. Во время приготовления не забывайте поливать индейку и горох вытапливающимся жиром.

Когда индейка приготовится, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте булку, нарежьте ее на широкие куски, гороховую «ленту» тоже нарежьте на куски и положите в каждую тарелку кусок индейки, кусок булки и кусок запеканки.

«Царевна-лягушка»

Требуется: **1** большая индейка, **2** стакана сметаны, **1 кг** говядины, **1** стакан риса, **100 г** муки, **4** соленых огурца, **2** луковицы, **1 кг** картофеля, **1** головка чеснока, **200 г** виноградных листьев, **400 г** зелени укропа и петрушки, **2** банки маслин, соль.

Способ приготовления. Полстакана сметаны смешайте с измельченным чесноком, посолите. Индейку обмойте, обсушите, натрите солью внутри и снаружи, сделайте в коже небольшие, но частые проколы. Положите в каждый прокол по маслине, чтобы индейка получилась бугристая, намажьте густым слоем сметаны с чесноком.

Рис сварите. Виноградные листья положите на несколько минут в соленый кипяток, выньте, остудите. Мясо проверните через мясорубку с луком и большим количеством зелени, посолите, перемешайте с вареным рисом, слегка обжарьте на сковороде и заверните в виноградные листья.

Положите в индейку приготовленную долму, переложите стеблями зелени, зашейте нитками разрез, еще раз смажьте сметаной с чесноком и положите на противень. Вокруг нее разложите нарезанный кружками картофель, соленые огурцы, зелень и поставьте в разогретую духовку. Во время приготовления поливайте индейку и картофель вытапливающимся жиром.

Для соуса подогрейте сметану, положите измельченный чеснок, измельченную зелень, посолите, всыпьте муку и немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте долму и положите на каждую тарелку кусок индейки, несколько штук долмы, поджаренный картофель, соленые огурцы и полейте это все зеленым соусом.

«Тебе, любимому»

Требуется: **1** гусь, **2 кг** баклажанов, **2 кг** картофеля, **4** луковицы, **1** стакан растительного масла, **1** яйцо, **2** банки майонеза, **2** головки чеснока, соль.

Способ приготовления. Гуся отварите в подсоленной воде до полуготовности, выньте, обсушите. Измельчите чеснок и смешайте его с майонезом. Натрите солью гуся снаружи и изнутри. Потом густо смажьте его майонезом с чесноком и оставьте на некоторое время.

Из больших баклажанов выскоблите сердцевину, слегка отварите их в соленой воде. Остальные баклажаны порежьте крупными кольцами, посолите, поджарьте на растительном масле, можете добавить сердцевину других баклажанов. Потом на растительном масле обжарьте мелко порезанный репчатый лук. Картофель почистите, порежьте и отварите в подсоленной воде до готовности, слейте воду, растолките. Заправьте поджаренным луком, охладите, вбейте сырое яйцо, перемешайте. Начините этой смесью большие баклажаны.

Ломти баклажанов с двух сторон смажьте майонезом с чесноком, положите внутрь гуся и зашейте отверстие. Выложите гуся на противень, еще раз смажьте майонезом, положите вокруг фаршированные баклажаны. Оставшееся картофельное пюре тоже положите на противень, придав ему овальную форму. Полейте сверху чесночным майонезом и поставьте в духовку. Гуся и

баклажаны поливайте по мере приготовления вытапливающимся жиром.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, уберите нитки и положите на каждую тарелку кусок птицы, фаршированный баклажан, запеченное картофельное пюре и несколько нарезанных баклажанов в майонезе.

«Оранжевое небо»

Требуется: **1** индейка, **2 кг** моркови, **500 г** творога, **150 г** сахара, **100 г** муки, **1** яйцо, **2** стакана изюма, **2** стакана сметаны, мускатный орех, корица, соль.

Способ приготовления. Индейку промойте, высушите, натрите солью внутри и снаружи. Сделайте острым ножом ей подкожные проколы, положите в каждый такой прокол по изюминке. Отлейте полстакана сметаны, положите туда 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки, корицу, мускатный орех и смажьте этой смесью всю поверхность индейки.

Морковь очистите, натрите на крупной терке, припустите в небольшом количестве воды до размягчения, потом посыпьте сахаром, добавьте протертый творог, муку, сырое яйцо, изюм, корицу и мускатный орех. Начините этой смесью индейку, зашейте отверстие, еще раз смажьте сметаной и поставьте ее в разогретую духовку. Во время готовки поливайте индейку вытапливающимся жиром.

Пока индейка будет готовиться, приготовьте соус. Разогрейте сметану, всыпьте муку, сахар, корицу, мускатный орех, немного поварите. Когда птица будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите морковь, положите на каждую тарелку кусок индейки, морковный фарш и полейте все это сметанным соусом.

Гусь «Портос»

Требуется: **1** гусь, **2 кг** картофеля, **10** луковиц, **6** яиц, **2** стакана растительного масла, $^1/_2$ банки майонеза, **5** зубчиков чеснока, черный перец, соль.

Способ приготовления. Гуся помойте, положите в гусятницу, отварите до полуготовности в подсоленной воде. Чеснок разотрите, смешайте с майонезом. Картофель отварите в мундире, очистите, разомните, подсушите. Лук мелко порежьте, поджарьте в растительном масле, смешайте с картофелем, вбейте сырое яйцо, посолите, поперчите, хорошо вымешайте. Остальные яйца сварите вкрутую, порежьте на две половины. Сформируйте

из картофельного фарша круглые лепешки, положите на середину половинку яйца, накройте другой лепешкой и защипите края. Обжарьте пирожки в растительном масле.

Гуся натрите хорошо солью внутри и снаружи, обмажьте смесью майонеза с чесноком. Внутрь гуся заложите пирожки, зашейте отверстие нитками. Поставьте гуся в разогретую духовку. По мере вытапливания жира поливайте им птицу.

Когда гусь будет готов, выньте его из духовки, разрежьте нитки, выньте пирожки и положите на каждую тарелку кусок гуся, несколько пирожков, полейте сверху обжаренным в растительном масле луком.

«Грузинка»

Требуется: **1** индейка, **3 кг** зеленой фасоли, **4** яйца, **4** луковицы, **1** стакан оливкового масла, **2** стакана сметаны, **100 г** муки, **400 г** зелени кинзы, **100 г** грецких орехов, соль.

Способ приготовления. Промойте, обсушите, натрите солью снаружи и внутри индейку. Растолките грецкий орех. Сделайте в коже индейки небольшие надрезы и начините их толченым орехом. Обмажьте сметаной.

Зеленую фасоль промойте, нарежьте, немного припустите в небольшом количестве подсоленной воды. Потом обжарьте в оливковом масле мелко нарезанный репчатый лук, всыпьте туда фасоль, грецкий орех, немного сметаны, посыпьте зеленью кинзы и потушите. Когда фасоль будет готова, охладите ее и введите сырые яйца. Начините индейку этой смесью, сколько войдет, зашейте отверстие нитками. Остальную фасоль выложите кругом на противень вокруг индейки и поставьте в разогретую духовку. По мере готовности поливайте индейку и фасоль вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус: разогрейте сметану, добавьте измельченные грецкие орехи, мелко порезанную зелень кинзы, чуть-чуть соли, всыпьте муку и немного поварите. Протрите потом соус через сито.

Когда индейка приготовится, выньте ее из духовки, уберите нитки, достаньте начинку. Положите в каждую тарелку кусок индейки, фасоль и полейте все соусом.

«Лакомка»

Требуется: **1** индейка, **1 кг** клюквы, **1 кг** сушеных слив, **2** стакана молока, **100 г** муки, **100 г** топленого масла, **50 г** сахара.

Способ приготовления. Индейку отварите в подсоленной

воде до полуготовности. Выньте, обсушите, сделайте на коже небольшие проколы. Размочите в горячей воде сушеные сливы. Положите в каждый надрез под кожу по клюковке и по кусочку размоченной сливы. В брюшко индейки положите смесь из клюквы и слив, зашейте отверстие. Немного ягод оставьте на соус. Положите индейку на противень и поставьте в разогретую духовку. Не забывайте поливать ее вытапливающимся жиром.

Для соуса подогрейте топленое масло в неглубокой посуде, всыпьте муку, поджарьте ее до светло-желтого цвета, влейте молоко. Отложенные ягоды клюквы и сливы протрите через сито и тоже введите в соус, всыпьте сахар, немного поварите.

Когда индейка будет готова, выньте ее из духовки, уберите нитки, выложите ягоды, разрежьте на части. Положите на каждую тарелку кусок индейки, ягоды и полейте фруктовым соусом.

«Тепло очага»

Требуется: **1** индейка, **1 кг** тыквы, **2** стакана риса, **1** стакан лесных орехов, **2** стакана молока, **1** стакан сметаны, **150 г** сахара, **100 г** муки, **200 г** топленого масла, 1/2 **л** красного вина, соль.

Способ приготовления. Индейку отварите в красном вине, разбавленном водой, до полуготовности. Половину тыквы нарежьте ломтиками, посолите, посыпьте мукой, обжарьте в топленом масле до готовности. Рис отварите, перемешайте с ломтиками тыквы, добавьте немного сахара, посыпьте 4 ст. л. измельченных орехов.

Индейку натрите солью снаружи и внутри, смажьте сметаной, положите внутрь тыкву с рисом, зашейте разрез нитками, положите утку на противень. Оставшуюся тыкву нарежьте тонкими ломтиками, красиво разложите на противне вокруг индейки, посыпьте сахаром, полейте сметаной и поставьте в разогретую духовку. Пока индейка будет готовиться, поливайте ее и тыкву вытапливающимся жиром.

Приготовьте соус. Растопите в небольшой кастрюльке топленое масло, всыпьте муку, поджарьте ее до светло-желтого цвета, осторожно влейте молоко, всыпьте сахар, потом введите измельченные орехи, немного поварите и остудите.

Готовую индейку выньте из духовки, уберите нитки. Положите в каждую тарелку кусок индейки, рисово-тыквенную кашу, запеченную тыкву, полейте это все молочно-ореховым соусом.

«Курочка Ряба»

Требуется: **200 г** курицы, **3** сладких перца, $^1/_2$ кочана капусты, **2–3** средние моркови, **1** луковица, **2 ст. л.** растительного масла, укроп, уксус, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте узкими длинными полосками и запеките в духовке на смазанной растительным маслом сковороде. Овощи нарежьте тонкими ломтиками и залейте уксусом. Все смешайте, добавьте зелень и растительное масло.

Плов «Восток – дело тонкое»

Требуется: **500 г** индийского риса, **2 ч. л.** соли, **6 ст. л.** растительного масла, **100 г** куриной печенки, **1** куриная грудка, **1 ст. л.** очищенного миндаля, **100 г** зеленого горошка, **1 ч. л.** соли, немного мясного бульона и можно добавить по вкусу шафран и тимьян.

Способ приготовления. В приготовленную уже горячую подсоленную воду насыпьте рис, чтобы он полностью был покрыт водой. Через 10 мин откиньте его в сито и дайте воде стечь. Высыпьте рис на разогретое масло и, непрерывно помешивая, обжаривайте на медленном огне в течение 10 мин. Предварительно осушив куриную грудку и печенку, порежьте их мелко и вместе с миндалем, зеленым горошком положите в разогретый куриный бульон, не забудьте его при этом посолить. Варите в открытой кастрюле, периодически помешивая, пока жидкость не выпарится. Затем накройте крышкой и тушите на медленном огне 20 мин до готовности. Подавайте это произведение искусства горячим. Тимьян придаст блюду лимонный аромат.

Плов «Легкая разминка»

Требуется: $^1/_2$ курицы, **1** стакан риса, **1** луковица, **2** моркови, специи и соль, чеснок.

Способ приготовления. Отварите курицу вместе с луком, чтобы придать бульону приятный аромат. Добавьте потом рис и мелко нашинкованную морковь. Посолите по вкусу, добавьте специи и чеснок. Не перемешивайте и готовьте на медленном огне 20–30 мин. Готовый плов украсьте зеленью петрушки и укропа.

Плов «Причуда»

Требуется: **250 г** риса, **300 г** белого мяса, **100 г** сливочного

масла, **1** морковь, чернослив, соль, специи.

Способ приготовления. Хорошо промойте рис холодной водой. Мясо потушите на сливочном масле в течение 15–20 мин. Добавьте при этом нашинкованную морковь и чернослив.

В приготовленное мясо положите рис и залейте куриным или мясным бульоном. В конце процесса все перемешайте и подайте к столу на отдельном блюде, украшенном листочками зелени.

Плов «Райское наслаждение»

Требуется: **1** небольшая уточка, **2** стакана краснодарского риса, **1** лимон, **2** зубчика чеснока, **2** помидора, специи, соль.

Способ приготовления. Уточку порежьте на небольшие кусочки и обжарьте в утятнице в ее же собственном жиру. Тем временем нарежьте кружочками лимон, помидоры. Через 45 мин украсьте ими вашу уточку, не забыв при этом посолить и поперчить. Спустя 10 мин добавьте туда рис, залейте все это чудо водой и поставьте томиться в духовку до готовности.

Подайте блюдо очень горячим, можно добавить зеленый горошек.

Плов «На стол к президенту»

Требуется: **1** гусь, **2** кг яблок, **500 г** риса, **100 г** чернослива, **2 ст. л.** сметаны, немного куриного бульона, лук, черный перец на кончике ножа, **50 г** зеленого горошка, соль.

Способ приготовления. Тщательно промойте и замочите рис в холодной воде. Яблоки очень аккуратно порежьте дольками, а лук – кружочками.

Подготовленную тушку гуся порежьте небольшими кусками, желательно отделив мясо от костей. Натрите кусочки гуся солью и перцем и оставьте пропитаться на 15 мин. Обжарьте их в собственном жиру и не забудьте потом полить сметаной. Хорошо разогрейте духовку, положите в мясо яблоки, лук и чернослив и жарьте, уменьшая огонь, почти час. Проверив готовность гуся, засыпьте его рисом и залейте бульоном. Тушите в духовке до готовности.

Это блюдо подают на праздник, обильно посыпая зеленым горошком и зеленью.

Плов «Куриные гонки»

Требуется: **1** или **2** куриных окорочка, **200 г** риса, **2** помидора, **2** моркови**,1** головка лука, сало топленое, чеснок,

укроп, петрушка.

Способ приготовления. Куриные окорочка хорошо отбейте и порубите на мелкие кусочки. Обжарьте на кипящем сале до образования румяной корочки. Добавьте нашинкованный репчатый лук и морковь, натертую на крупной терке, и жарьте все вместе 5—10 мин. В самом конце жарки добавьте нарезанные кружочками помидоры, залейте все водой и тушите в течение 15 мин.

Рис предварительно замочите и оставьте на 20 мин. Когда курица будет фактически готова, положите туда рис, залейте водой и варите. Когда жидкость испарится, закройте кастрюлю крышкой и доведите до готовности на медленном огне.

Перед подачей на стол плов уложите горкой на большое блюдо, сверху положите куски окорочков и посыпьте рубленой зеленью и измельченным чесноком. Отдельно можете подать салаты из свежих овощей.

Плов «Последний шанс»

Требуется: **500 г** куриной печенки, **200 г** риса, **2 ст. л.** растительного или сливочного масла, **1** большая луковица, **2** моркови, соль, специи.

Способ приготовления. Хорошо обжарьте куриную печенку на сливочном масле, добавьте в нее порезанный кружочками лук и нашинкованную морковь. Налейте немного воды или куриного бульона и тушите до готовности. Отдельно отварите рис и смешайте его с печенью, при этом не забудьте посолить и поперчить блюдо. Сверху можете положить зеленый горошек.

Плов «Тайна куриного сердца»

Требуется: **400 г** куриных сердечек, **100 г** риса, **1** репчатый лук, **1** морковь, **2** помидора, растительное масло, соль, красный перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Хорошо промойте рис холодной водой и откиньте его в сито.

Куриные сердечки обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите. Нарежьте морковь соломкой, помидоры – кружочками и смешайте все овощи с сердечками.

В почти готовое блюдо насыпьте рис и залейте его водой. Через 20 мин ваш шедевр готов. Добавьте в него красный перец и украсьте зеленью.

Плов «Радостный взгляд»

Требуется: **1** маленький цыпленок, **100 г** грибов свежих (можно консервированных), **200 г** риса, черный молотый перец, чеснок, соль, **100 г** сливочного масла, **200 г** сметаны, **500 мл** куриного бульона, сельдерей, петрушка, головка лука.

Способ приготовления. Подготовленную тушку цыпленка разрубите на несколько порций, поперчите, посолите их и оботрите чесноком. Обжарьте на сливочном масле до появления румяной корочки. Переложите мясо в глубокий сотейник, а на оставшемся масле обжарьте лук. Залейте цыпленка куриным бульоном, добавьте лук и тушите. В сметане обжарьте свежие грибы и добавьте их к цыпленку. Отдельно отварите рис и смешайте его с мясным блюдом. Мелко нарежьте сельдерей и петрушку, посыпьте плов и можете подавать на стол.

Плов «Двойной деликатес»

Требуется: $^1/_2$ курицы, **1** стакан риса, **250 г** свинины,

2 ст. л. топленого масла, **1 ст. л.** томатной пасты, **2** болгарских перца, соль, тимьян, паприка, зелень.

Способ приготовления. Порубите курицу на куски и обжарьте их на топленом масле. Нашинкуйте лук и перец, смешайте их с курицей и добавьте томатной пасты.

Пока готовится курочка, мелко нарежьте свинину и обжарьте ее до появления румяной корочки. В глубокую сковороду переложите курицу, свинину, рис, залейте все это бульоном и продолжайте тушить на медленном огне. За 5 мин до готовности добавьте тимьян и паприку.

Блюдо подайте к столу, украсив его зеленью.

Плов «Простейшее решение»

Требуется: **1 кг** курицы, **200 г** риса, **50 г** сливочного масла, **4** моркови, головка чеснока, соль.

Способ приготовления. Хорошо промытую тушку курицы натрите солью и чесноком. Положите ее на сковородку и поставьте в хорошо нагретую духовку. Уже готовую курицу разрежьте на порционные куски и переложите в глубокий сотейник вместе с нарезанной соломкой морковью. Добавьте туда же рис, сливочное масло, залейте водой или бульоном и тушите, пока рис не станет мягким.

При подаче плов уложите горкой, добавьте еще несколько зубчиков чеснока, сверху положите кусочки курицы.

Плов «Орел и куропатка»

Требуется: тушка куропатки, **1** стакан риса, **2** яблока, соль, перец, **2** соленых огурца, хрен, зелень.

Способ приготовления. Рис хорошо промойте и отварите до полуготовности.

Подготовленную тушку куропатки натрите солью и перцем. Положите ее на большой противень и поставьте жарить в нагретую духовку на 30 мин. Периодически поливайте образовавшимся жиром.

Порежьте яблоки кубиками и смешайте их с рисом. Положите полученную смесь внутрь куропатки и доведите блюдо до готовности.

Подайте к столу с солеными огурцами и порубленной зеленью.

Плов «Азарт»

Требуется: **1** тетерев, **200 г** риса, **100 г** сливочного масла, соль, перец, чеснок, чернослив, зелень.

Способ приготовления. Тушку хорошо подготовьте, посолите, поперчите, натрите чесноком и обжарьте на сливочном масле до появления румяной корочки. Хорошо подогрейте духовку, переверните тушку на противне на спину и поставьте в духовку на 40 мин. Не забудьте периодически поливать мясо жиром.

Предварительно замочите рис в теплой, подсоленной воде на 15 мин и отварите до готовности.

Когда птица будет почти готова, чернослив положите к ней внутрь.

При подаче на стол густо посыпьте зеленью.

Плов из курицы с тыквой и изюмом

Требуется: **500 г** филе курицы, **2 ст. л.** соевого соуса, **2** стебля лука-порея, **50 г** изюма, **3 ст. л.** растительного масла, **250 г** риса, **500 мл** куриного бульона, **1** банка консервированной тыквы **(200 г),** молотый черный перец, молотый кориандр, **1 ст. л.** лимонного сока, соль.

Способ приготовления. Мясо курицы вымойте под струей холодной воды и промокните насухо бумажной салфеткой или полотенцем. Нарежьте узкими полосками и ненадолго замаринуйте в соевом соусе.

Лук-порей почистите, вымойте, обсушите и нарежьте тонкими кольцами. Затем замочите изюм. В большой сковороде разогрейте растительное масло. Постоянно помешивая, слегка

обжарьте на нем нарезанные мясо и лук-порей.

Всыпьте в сковородку предварительно отваренный рис, залейте горячим бульоном. В течение 5 мин дайте рису хорошенько набухнуть. Слейте жидкость с изюма и консервированной тыквы и добавьте их к смеси риса и мяса.

Заправьте по вкусу солью, молотым черным перцем и кориандром. По желанию можно добавить еще несколько капель соевого соуса.

Плов из тушеной утки с чесноком и красным перцем

Требуется: **1** утка, **1**1/2 стакана риса, 3/4 стакана растительного масла, **1–1**1/2 стакана кипятка, **1** щепотка шафрана. Для начинки: **4** луковицы, **1–1**1/2 стакана урюка, **2 ст. л.** изюма, **1 ст. л.** лимонного сока, 1/2 головки чеснока, **1 ч. л.** красного перца, 1/2**—1 ч. л.** соли, **1 ч. л.** красного перца, **1 ст. л.** семян укропа.

Способ приготовления. Птицу очистите, опалите, обмойте, вытрите насухо и слегка натрите изнутри солью.

Лук нарежьте кубиками, обжарьте в 2–3 ст. л. перекаленного растительного масла, добавьте урюк, изюм, чуть посолите, протомите 10–15 мин до золотистого цвета, выньте из сковороды, остудите, добавьте перец, мелко нарубленный чеснок, соль, перемешайте и дайте постоять 5–7 мин.

В подготовленную птицу туго набейте начинку, опустите тушку в перекаленное растительное масло, хорошо обжарьте со всех сторон до образования темно-золотистой корочки, потушите 15–20 мин, затем залейте примерно 1/2 стакана кипятка в кастрюлю и продолжайте тушить птицу на медленном огне. Добавьте в образовавшийся соус понемногу тех же пряностей, что и в начинку, и поливайте этим соусом птицу. Когда вода почти выпарится, а птица будет готова, переложите тушку в другую посуду.

В оставшиеся в кастрюле после тушения птицы масло и навар положите остатки начинки, залейте кипятком, посолите, добавьте шафран и засыпьте предварительно промытый в холодной воде и замоченный на 30–40 мин в горячей воде рис, после чего варите на медленном огне до готовности риса и полного выпаривания воды, не помешивая. Когда рис будет готов, разгребите его и положите на дно посуды тушку птицы, чтобы она снова обжарилась в масле, заройте ее в рис и дайте постоять еще 5—10 мин без огня с закрытой крышкой.

При подаче к столу птицу разрежьте на куски, начинку и рис гарнируйте отдельно.

Плов из цыпленка с чесноком, корицей и миндальными орешками

Требуется: **1** цыпленок, **1** стакан алычи, **2** стакана каштанов, **10–15** миндальных орешков, $^1/_2$ стакана гранатового сока, **3** луковицы, **1** головка чеснока с зеленью, **1 ч. л.** корицы, $^1/_2$ **ч. л.** черного или красного перца, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **1** $^1/_2$ стакана риса, **100 г** сливочного масла, шафран.

Способ приготовления. Отварите рис и залейте его маслом с шафраном. Отварите каштаны, слегка обжарьте их на масле с луком, алычой, рубленым миндалем, слегка подсолите, добавьте измельченный чеснок.

Цыпленка натрите изнутри смесью соли, корицы и перца, затем туго начините его алычово-каштановой смесью, зашейте и обжарьте на вертеле, поливая гранатовым соком.

Готового цыпленка разделите на порции, начинку выложите отдельно, полейте все гранатовым соком, отдельно подайте рис. К плову подайте пряные травы: лук-порей, молодую зелень чеснока, кресс-салат, эстрагон, мяту.

Другой вариант: курицу можно обжаривать кусочками с тем же составом продуктов, или же добавив в конце приготовления смесь взбитого яйца и сока лимона или граната.

Блюда из рыбы

«Океан»

Требуется: **1 кг** мойвы, **2** кабачка, **150 г** муки, **2** банки майонеза, **200 г** растительного масла, **2** луковицы, **2** моркови, соль, черный перец.

Способ приготовления. Разделайте мойву, посолите, поперчите, обваляйте в муке, обжарьте на растительном масле. Кабачки порежьте соломкой, посыпьте мукой и солью и тоже обжарьте. Отдельно обжарьте лук с морковью. Уложите в горшочки слоями рыбу, кабачки с луком и морковью, каждый слой полейте майонезом и поставьте в духовку.

«Тихий омут»

Требуется: **1 1/2 кг** сома, **4** стакана пшеничной крупы, **5** луковиц, **2** стакана уксуса, $^1/_2$ стакана растительного масла, **100 г** муки, соль, черный перец.

Способ приготовления. Разделайте сома, нарежьте кусками, посолите, поперчите. Лук нарежьте кольцами, половину количества перемешайте с рыбой, залейте уксусом и оставьте на 1 ч. Остальной лук обжарьте на растительном масле, отложите, потом достаньте куски рыбы, обваляйте в муке и слегка обжарьте. Положите в горшочки сначала луковые кольца из маринада, потом обжаренную рыбу, сверху тот же лук, всыпьте промытую крупу, на нее выложите обжаренный лук, посолите, залейте кипятком и поставьте в духовку.

«Рыбушка»

Требуется: **1 кг** пресноводной рыбы, **8** картофелин, **1** луковица, **1** морковь, лавровый лист, укроп, соль.

Способ приготовления. Разделайте рыбу, выложите на дно горшочков, сверху положите нарезанный кубиками картофель, залейте водой и поставьте в духовку. Когда содержимое горшочков закипит, положите нарезанные лук и морковь, соль, лавровый лист, укроп и варите до готовности.

«Красное море»

Требуется: **1 1/2 кг** ставриды, **10** луковиц, **10** морковок, **1 л**

томата, **1** стакан растительного масла, $^1/_2$ стакана уксуса, **100 г** муки, черный перец, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Ставриду разделайте, нарежьте кусками, посолите, поперчите, обваляйте в муке и зажарьте в растительном масле. Отдельно спассеруйте лук с морковью, разбавьте частью томата, положите лавровый лист, перец, уксус и проварите. Уложите куски рыбы в горшочки, переложите заправкой, залейте горячим томатом и поставьте в духовку на 2–2^1/2 ч.

«Важный» судак

Требуется: **1 кг** судака, **3** стакана риса, **1** банка майонеза, **2** луковицы, **4 ст. л.** топленого масла, черный перец, соль.

Способ приготовления. Разделайте судака, выньте кости, посолите, поперчите и замаринуйте в майонезе на 1 ч. Рис замочите в воде. Лук нашинкуйте кольцами и обжарьте на масле. Сложите в горшочки судака, засыпьте рисом, а сверху положите луковые кольца, посолите, залейте кипятком и поставьте в духовку.

Налим «По-царски»

Требуется: **2 кг** налима, **500 г** сушеных грибов, **2** луковицы, **1** морковь, лавровый лист, зелень укропа, соль.

Способ приготовления. Разделайте и нарежьте кусками налима. Грибы тщательно промойте и замочите на 1 ч в холодной воде. Сложите в горшочки рыбу вперемешку с грибами, посолите, положите нарезанные кружочками лук и морковь, лавровый лист, залейте водой и поставьте в духовку. За 5 мин до готовности посыпьте укропом.

«Легкий бриз»

Требуется: **1** $^1/_2$ **кг** путассу, **8** яиц, **2** стакана молока, **200 г** муки, $^1/_2$ стакана растительного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления. Выньте из путассу хребет и нарежьте мякоть на куски, посолите, обваляйте в муке и поджарьте на растительном масле. Смешайте яйца с молоком, добавьте муку, нарезанный укроп, посолите. Уложите путассу в горшочки, влейте яично-молочную массу, поставьте в духовку и запеките.

«Завтрак Водяного»

Требуется: **1 кг** карасей, **700 г** сметаны, **5** луковиц, **2** моркови, **100 г** морской капусты, **100 г** топленого масла, **200 г** муки, соль.

Способ приготовления. Почистите и выпотрошите карасей, посолите, нарежьте на куски, обваляйте в муке и обжарьте в топленом масле. Сметану вскипятите, всыпьте нарезанные кружочками лук и морковь, муку, разведенную в небольшом количестве холодной воды, и немного проварите. Кусочки рыбы сложите в горшочки, залейте горячей сметаной и поставьте в духовку. За 5 мин до готовности посыпьте сверху морской капустой.

«Емелино счастье»

Требуется: **2 кг** щуки, **6** картофелин, **3** луковицы, **1** морковь, **1** яйцо, зелень, соль.

Способ приготовления. Почистите щуку, отделите филе от костей и головы. Филе пропустите 3 раза через мясорубку, в третий раз вместе с луком, перемешайте фарш с яйцом, посолите и сформуйте небольшие шарики. Из головы с костями сварите бульон. Картофель нарежьте мелкими кубиками, нашинкуйте лук и морковь, все перемешайте. Уложите на дно горшочков слой овощей, потом рыбные шарики, потом опять овощи – и так до заполнения горшочков. Залейте горячим бульоном и поставьте в духовку.

«Русалочка»

Требуется: **1 кг** стерляди, **1 кг** лука, **2** стакана молока, **2** стакана уксуса, **1** банка майонеза, соль.

Способ приготовления. Стерлядь порежьте кусками и замочите в молоке на 1 ч. Лук порежьте кольцами, замочите в уксусе, сложите в горшочки слоями стерлядь и лук, каждый слой залейте майонезом и поставьте в духовку.

«Глубинный»

Требуется: **1 кг** камбалы, **2** луковицы, **2** моркови, **4 шт.** болгарского перца, $^1/_2$ **л** томатного сока, $1/_2$ стакана растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Камбалу почистите, если мелкая, используйте целиком, крупную нарежьте кусками, посолите, обжарьте в растительном масле. Лук, морковь, перец мелко

порежьте. Камбалу уложите в горшочки, пересыпая овощами, положите лавровый лист, перец горошком, посолите и залейте горячим томатным соком, поставьте в духовку и запекайте.

«Сюрприз»

Требуется: **1 кг** мелкой путассу, **1** $^{1}/_{2}$ стакана риса, **5** яиц, **5** луковиц, **100 г** топленого масла, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Отрежьте у путассу голову и осторожно, не разрезая брюшка, выньте кишки. Удалите черную пленку внутри брюшка и промойте рыбу. Рис отварите, яйца сварите вкрутую, измельчите и смешайте с рисом. Лук обжарьте на растительном масле и тоже добавьте в фарш, посолите. Начините этой смесью брюшко каждой путассу, аккуратно сложите рыбу в горшочки, подсолите, положите лавровый лист, залейте горячей водой и поставьте ненадолго в духовку.

«По щучьему велению»

Требуется: **1 кг** икры сазана или щуки, **3** яйца, **4** луковицы, **100 г** растительного масла, соль.

Способ приготовления. Осторожно выньте икру из рыбы, выложите в неметаллическую посуду и взбейте вилкой, чтобы удалить пленки, посолите. Лук измельчите, смешайте с растительным маслом, перемешайте с икрой, положите туда же яичные желтки. Белки яиц взбейте в пену и осторожно введите в икру. Переложите массу в горшочки, поставьте в духовку и запекайте.

«Кутум в тине»

Требуется: **1 кг** кутума, **3** яйца, **100 г** муки, **1** стакан растительного масла, **1** стакан молока, **1 кг** капусты, **2** луковицы, **2** моркови, соль.

Способ приготовления. Кутума почистите, нарежьте кусками, посолите, обваляйте в муке и поджарьте в растительном масле. Капусту мелко нашинкуйте, поджарьте в растительном масле, посолите, добавьте мелко нарезанные лук и морковь и потушите. Сложите в горшочки капусту и рыбу слоями. Яйца взбейте с молоком, добавьте соль и залейте этой смесью рыбу с капустой. Поставьте в духовку и запекайте.

«Угощение от шеф-повара»

Требуется: **800 г** рыбы, **1 кг** свежей капусты, **2 ст. л.** маргарина, **1** морковь, **2 ст. л.** молотых сухарей, **2** соленых огурца, **1 ст. л.** тертого сыра.

Способ приготовления. Нарежьте капусту на мелкие кусочки, положите ее в кастрюлю, добавьте немного воды. Нарежьте лук, морковь, петрушку, обжарьте, затем добавьте томатную пасту, соль, сахар, посыпьте мукой и все смешайте с капустой. Продолжайте готовить на медленном огне еще в течение нескольких минут.

Рыбу обработайте, промойте, удалите внутренности и сварите в бульоне с добавлением соли и специй. Готовую рыбу разделайте на куски, положите в сковороду, добавьте соленые огурцы, залейте горячей водой и поставьте на меленный огонь. Половину капусты положите в смазанный маслом горшочек, сверху положите кусочки рыбы вместе с огурцами, затем снова закройте слоем капусты. Поверхность посыпьте тертым сыром, молотыми сухарями, сбрызните маслом и запекайте в духовке. К столу подавайте в горячем виде. Можно отдельно подать сметану или майонез. Перед подачей на стол украсьте закуску зеленью.

«Блондин»

Требуется: **1** $^1/_2$ **кг** хека, **1 л** молока, **200 г** муки, $^1/_2$ стакана растительного масла, **2** луковицы, **1** морковь.

Способ приготовления. Разделайте хека и нарежьте кусками, посолите, обваляйте в муке и обжарьте в растительном масле. Сложите рыбу в горшочки, засыпьте нарезанные лук с морковью, залейте горячим молоком и поставьте в духовку. За 10 мин до готовности рыбы введите муку, разведенную в небольшом количестве холодной воды.

«Трезубец»

Требуется: **1 кг** свежей сельди, **2** картофелины, **2** соленых огурца, $^1/_2$ стакана огуречного рассола, **2** луковицы, **1** морковь, лавровый лист, укроп, соль.

Способ приготовления. Разделайте сельдь, нарежьте ее небольшими кусками, сложите в горшочки, сверху положите нарезанный мелкими кубиками картофель, залейте водой, посолите и поставьте в духовку. Когда рыба с картофелем закипят, добавьте мелко нарезанный лук, морковь, нарезанную кружками, лавровый лист. Через 1 ч положите мелко нарезанные соленые огурцы, влейте огуречный рассол, посыпьте укропом и поставьте в духовку еще на 20 мин.

Плов «Проказник»

Требуется: **100 г** риса, **1** банка шпрот, **1** головка репчатого лука, **2** моркови, кинза, сельдерей, **2** помидора.

Способ приготовления. Отварите рис в слегка подсоленной воде. Лук мелко порубите, морковь нашинкуйте, а помидоры порежьте кружочками. Обжарьте все овощи на растительном масле, добавьте немного воды и тушите еще 5 мин.

Выложите рис на красивое блюдо, положите сверху шпроты, а на них овощи. Украсьте зеленью.

Плов «Вот оно – счастье»

Требуется: **100 г** риса, **1** банка кильки в томатном соусе, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Рис отварите в маленькой кастрюле. Выложите его в неглубокую стеклянную салатницу, смешайте с килькой и украсьте зеленью. Приготовление этого блюда не займет у вас много времени.

Плов «Дядюшка Сэм»

Требуется: **250 г** риса, **400 г** сома, **2** помидора, **1** лук, **1** морковь, **2 ст. л.** растительного масла, **2 ст. л.** муки, листья салата.

Способ приготовления. Промойте рис под струей холодной воды и поставьте варить до готовности.

Рыбу хорошо очистите от слизи, помойте и нарежьте на небольшие кусочки. Каждый кусочек посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле. Морковь натрите на терке, лук и помидоры порежьте кружочками и добавьте к рыбе. Закройте крышкой и тушите до готовности.

Подайте блюдо к столу, положив кусочки рыбы на рис и украсив листьями салата.

Плов «Щука по-еврейски»

Требуется: **200 г** риса, **500 г** щуки, **2** головки лука, **2** зубчика чеснока, **1** небольшая свекла, шелуха от лука, соль, черный перец горошком, зелень петрушки.

Способ приготовления. Отварите рис в подсоленой воде. Разделайте рыбу, отделите мясо от костей, перекрутите фарш, добавив в него лук и чеснок. Разбейте в фарш яйцо, посолите, поперчите и хорошо перемешайте, сделав шарики.

Возьмите небольшую кастрюлю и на сливочном маргарине обжарьте мясные шарики с обеих сторон. Положите туда же порезанную кружочками свеклу, шелуху от лука, черный перец горошком, залейте все водой, плотно закройте крышкой и варите 2 ч, пока все мелкие косточки рыбы не станут мягкими.

Подайте рис отдельно, рыбу – отдельно, обильно посыпав ее зеленью петрушки.

Плов «Посудачили»

Требуется: **200 г** риса, **1** небольшой судачок, **50 г** растительного масла, **1** луковица, **1** яйцо, **2 ст. л.** муки, немного молока, соль, пряности, лимонный сок, зелень.

Способ приготовления. Рис отварите до готовности. Сделайте кляр для рыбы, смешав муку, яйцо и молоко, получив обволакивающее полужидкое тесто. Для удобства разделайте судака на маленькие кусочки и обжарьте их на растительном масле, обмакнув предварительно в кляр. По желанию можете сбрызнуть рыбу лимонным соком.

Подайте блюдо горячим, положив кусочки рыбы на рис и посыпав их зеленью.

Плов «Только к празднику»

Требуется: **500 г** риса, **500 г** налима, **2** моркови, **2** свежих огурца, **3** помидора, лавровый лист, соль, зелень.

Способ приготовления. Это блюдо можно приготовить для праздничного стола.

Подготовьте рыбу, нарежьте ее на небольшие куски, посолите, поперчите и поставьте варить до готовности, добавив соль и лавровый лист. Морковь, огурцы, помидоры нарежьте тонкими ломтиками и потушите.

Рис отварите и выложите на блюдо, чтобы он остыл. Когда рыба будет готова, выложите ее на красивый поднос и сверху положите овощи. Можно украсить ломтиками лимона, веточками зелени.

Плов «Светлый лик»

Требуется: **200 г** риса, **500 г** карпа, соль, несколько горошин черного перца, **1** лимон, **1** помидор, **100 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите рис в подсоленной воде до полуготовности.

Рыбу хорошо очистите и разрежьте на кусочки. Заранее

подготовьте фольгу. Положите на фольгу кусочек рыбы, посолите, положите 2–3 горошинки черного перца, 1 ломтик лимона, 1 кружочек помидора. Хорошо защипните края фольги. Разогрейте духовку до 200 °С, смажьте большую сковороду сливочным маслом и положите кусочки рыбы в фольге. Когда рыба будет почти готова, уложите на сковороде рис и продолжайте запекать блюдо до готовности.

При подаче на стол рис усыпьте зеленью.

Плов с рулетиками из форели и савойской капусты

Требуется: **160 г** риса, **1** небольшой кочан савойской капусты, **8** кусочков филе форели (по 150 г), перец, соль, **2** луковицы, **1 ст. л.** сливочного масла, **3** помидора, **2 ст. л.** жирной сметаны, **1** пучок петрушки.

Способ приготовления. Отварите рис, слегка потушите его с мелко нарезанной луковицей. Отделите 4 больших листа капусты и бланшируйте их 4–6 мин. Филе форели приправьте.

На каждый лист выложите по два куска филе. Заверните рулетом и скрепите.

Оставшуюся луковицу нарежьте кубиками. Затем спассеруйте лук в сливочном масле. Выложите в сковороду рулеты и тушите 5 мин под крышкой. Потом переверните их и тушите еще 5 мин.

Помидоры ошпарьте кипятком и снимите кожицу. Мякоть порубите и добавьте к рису.

После этого выньте рулетики из сковороды. В отставшемся соусе размешайте сметану и заправьте специями. Добавьте порубленную петрушку. Подайте рулеты с соусом и пловом.

Плов из копченой рыбы с фасолью

Требуется: **230 г** копченого кутума или жереха, **1–2** яйца, **50 г** молока, **100 г** риса, **40 г** сливочного масла, **30 г** фасоли.

Способ приготовления. Отварите копченый кутум или жерех и отделите кости и кожу. Смажьте жиром противень и положите отварную рыбу, залейте взбитыми с молоком яйцами и запеките в духовом шкафу.

В это время отварите рис до полуготовности и смешайте с отварной фасолью, полейте маслом и доведите до готовности. Плов подайте с куском рыбы. Вместо кутума и жереха вы можете использовать свежую форель.

Плов с рыбой во фритюре

Требуется: **600 г** рыбного филе, лимонный сок, **2 ст. л.** винного уксуса, $^1/_2$ **ч. л.** смеси приправ, паста из пряностей, **5 ст. л.** соевого соуса, **100 г** кукурузного крахмала, жир, **250 г** риса, **1** луковица.

Способ приготовления. Полейте лимонным соком рыбное филе и нарежьте полосками. Сделайте маринад из уксуса, смеси, пасты из пряностей и соевого соуса. Положите в него рыбные полоски приблизительно на 30 мин.

Обваляйте филе в кукурузном крахмале и обжарьте в горячем жире. После этого поставьте в теплое место. Отварите рис и слегка потушите его с мелко нерезанным луком. Рис разложите по тарелкам вместе с рыбой во фритюре.

Блюда с грибами

Грибной плов «Загадки леса»

Требуется: **200 г** сушеных грибов, **1** стакан риса, **4 ст. л.** масла, **2** стакана грибного бульона, **2** луковицы, **1** морковь, томатная паста, соль.

Способ приготовления. Сухие грибы переберите, промойте и замочите на 3 ч. Затем сварите их в той же воде до готовности. Шумовкой выньте грибы из бульона, нарежьте крупной соломкой и обжарьте.

Лук очистите, нарежьте мелкими кольцами и обжарьте. Морковь натрите на крупной терке и обжарьте с томатной пастой. Подготовленные лук и морковь смешайте с грибами. Добавьте немного процеженного грибного бульона.

Рис переберите, промойте и положите в бульон. Все закройте крышкой и тушите до готовности.

Плов «Радуйся жизни»

Требуется: **1** стакан риса, **50 г** консервированных грибов, **2** кубика куриного бульона, луковица, **50 г** сливочного масла, соль, специи, зелень сельдерея и петрушки.

Способ приготовления. Мелко порежьте репчатый лук, сельдерей и петрушку. В кастрюле с толстым дном растопите сливочное масло, смешайте с ним рис, лук, зелень и бросьте туда же куриные кубики. Тушите овощи до тех пор, пока они не станут наполовину мягкими. Положите в овощи грибы, посолите и плотно закройте крышкой.

Готовьте плов 30 мин, чтобы рис стал мягким. 10 минут дайте блюду постоять в закрытом виде и можете подавать к столу.

Плов «грибной дождь»

Требуется: **1** стакан риса, **500 г** свежих грибов, **2 ст. л.** растительного или сливочного масла, **2** моркови, **1** луковица, базилик, ноготки, рубленая петрушка, соль, специи.

Способ приготовления. Мелко нарезанные грибы обжарьте в масле, добавьте лук, приправы, специи, соль и доведите до готовности.

Промойте рис в холодной воде и смешайте его с приготовленными грибами, налив в полученную массу около

литра кипяченой воды. Если есть бульонные кубики «Магги», то желательно добавить в воду и их. В течение 15–20 мин дайте блюду дойти до готовности.

Перед подачей на стол посыпьте зеленью петрушки.

Плов «На диком Западе»

Требуется: **250 г** дикорастущего риса, **500 г** грибов, **1** луковица, **700 мл** куриного бульона, тимьян, эстрагон, **100 г** сливочного масла, соль, зелень.

Способ приготовления. В полуоткрытой кастрюле доведите рис до кипения и добавьте туда специи и соль. Потом еще 40 мин тушите рис на медленном огне.

Разогрейте духовку до 180 °С. Порежьте грибы ломтиками, а лук – кубиками. На большой глубокой сковороде обжарьте лук, добавьте грибы и поджарьте их до румяной корочки, непрерывно помешивая. Готовый рис смешайте с грибами, и пусть ваше блюдо 15–20 мин под крышкой доходит до готовности. Перед подачей на стол можно посыпать плов зеленью укропа и петрушки.

Плов «Мужской каприз»

Требуется: **300 г** грибов (вешенок), **1** стакан риса, **2–3 ст. л.** сливочного масла, **1** болгарский перец, **1** большая луковица, **1** морковь, специи, соль.

Способ приготовления. Мелко нарезанные грибы обжарьте в масле. Лук нарежьте кружочками, перец и морковь – кубиками. Смешайте их с грибами и потушите еще 15 мин. Приготовьте отварной рис и тоже смешайте его с грибами. Еще 10 мин доводите блюдо до готовности, потом подайте к столу.

Грибы в сметане с сыром

Требуется: **1 кг** свежих грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков или шампиньонов), **250 г** сметаны, **60 г** муки, **100 г** сливочного или растительного масла, соль, **50 г** сыра.

Способ приготовления. Грибы нарежьте ломтиками, посолите и, помешивая, обжарьте на масле. Перед окончанием жарки добавьте в них муку, перемешайте, залейте сметаной, посолите и доведите до кипения. Зелень промойте, обсушите и мелко нарубите. Перед подачей блюдо посыпьте рубленой зеленью. Грибы в сметане можете запечь в духовом шкафу.

Посыпьте их тертым сыром и подержите 5–7 мин в духовом шкафу для запекания, на поверхности должна появиться румяная

корочка.

Плов «Шоу для любителей»

Требуется: **200 г** свежих грибов, **200 г** риса, **3 ст. л.** сливочного масла, сок лимона, немного свежих помидоров, **1** луковица, **2** моркови, карри, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления. Порубленные грибы пожарьте на сливочном масле. Помидоры и лук порежьте кружочками, морковь – кубиками. Добавьте овощи в грибы, посолите, поперчите и на медленном огне доведите до полуготовности. Рис слегка поджарьте на растительном масле, сбрызните его лимонным соком, добавьте горячей подсоленной воды и варите до готовности.

Смешайте готовый рис с грибами и потомите еще некоторое время.

Готовое блюдо подайте к столу сразу, добавив при этом зелень.

Грибы в сметане с помидорами

Требуется: **150 г** шампиньонов или белых грибов, **100–150 г** помидоров, **100 г** сметанного соуса, чеснок, перец, соль.

Способ приготовления. Свежие шампиньоны или белые грибы нарежьте тонкими ломтиками, посолите и обжарьте на сковороде, добавьте сметанный соус, потушите.

Натрите на терке помидоры, добавьте чеснок и перец. Залейте этой смесью грибы и поставьте в прохладное место.

Грибы в сметане

Требуется: **100 г** белых грибов, **50 г** сметаны, **10 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Свежие белые грибы нарежьте дольками, поджарьте на сковороде с маслом. Залейте сметаной и на 5 мин поставьте в духовку. Перед подачей к столу посыпьте укропом.

Куриная юшка с грибами

Требуется: **60 г** сушеных или **250 г** свежих грибов, **500 г** куриного бульона, **1 4/5 л** воды, **40 г** сливочного или топленого масла, **1** морковь, **1** корень сельдерея, **3** луковицы, зелень, пастернак, лавровый лист, перец.

Способ приготовления. Свежие грибы переберите, очистите, вымойте и отварите 10–15 мин в большом количестве воды. После этого отвар вылейте (его употреблять в пищу нельзя), грибы промойте горячей водой и поставьте варить до готовности.

Сушеные грибы переберите, промойте несколько раз и замочите на 4 ч в холодной воде. Затем воду слейте, а грибы поставьте варить. Когда грибы будут готовы, порежьте их и вместе с мелко нарезанным репчатым луком обжарьте на сливочном или топленом масле. Грибной бульон смешайте с куриным, добавьте нарезанные морковь и сельдерей, перец, пастернак и лавровый лист, прокипятите 6–7 мин и подсолите. Процедите получившийся бульон.

Замесите крутое пресное тесто, раскатайте и нарежьте на квадратики. В каждый квадратик теста положите подготовленный грибной фарш и защипните края. Получившиеся изделия запустите в подсоленную кипящую воду и варите 5–6 мин.

Подайте юшку, посыпанную мелко нарезанной зеленью, а на отдельном блюде – изделия с грибным фаршем.

Курица с грибами

Требуется: **2** курицы, **4 кг** грибов, **400 г** топленого масла, **4** луковицы, соль, зелень, **250 г** лесных орехов.

Способ приготовления. Тщательно почистите и промойте грибы, замочите их на 2 ч в холодной воде.

Отделите мясо курицы от костей и нарежьте его кусочками. Обжарьте куриное мясо в топленом масле, предварительно посолив его. Порежьте ровными кусочками грибы и обжарьте их в масле с луком. Освободите орехи от скорлупы и измельчите их. Покрошите орехи в курицу, накройте грибами, залейте все кипятком и поставьте в духовку. Готовое блюдо посыпьте зеленью.

Битки «Селянские»

Требуется: **150 г** говядины, **1** луковица, **2 ст. л.** пшеничной муки, **1 ст. л.** топленого сала, **15 г** сушеных грибов или **35 г** свежих, перец, соль, лавровый лист.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку мясо и добавьте воду. Затем порежьте лук и засыпьте его в мясо. Добавьте также соль, посыпьте перцем и перемешайте.

Из полученного фарша сформуйте битки, обваляйте их в муке и обжарьте. Прожаренные битки уложите в заранее приготовленную посуду, залейте соусом (луковым или грибным)

и тушите. Если возникнет необходимость добавьте бульон. Готовое блюдо подайте вместе с тушеным картофелем и соусом, в котором тушились битки.

Баклажаны, тушенные с грибами

Требуется: **4** баклажана, **60 г** муки, **500 г** сметаны, **100 г** масла, зелень, соль.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте ломтиками, положите в горячую подсоленную воду на 5 мин, затем откиньте на сито или дуршлаг, дайте стечь, обваляйте в муке и обжарьте. Грибы проварите 5—10 мин, также откиньте на дуршлаг, дайте стечь, слегка обжарьте.

Баклажаны и грибы смешайте, посолите, залейте сметаной и тушите 30–40 мин.

Перед подачей к столу посыпьте зеленью.

Говядина, тушенная с грибами

Требуется: **500 г** говядины, **200 г** свиной копченой грудинки, **100 г** лука, по **50 г** маргарина и томата-пюре, **240 г** грибов (белых или шампиньонов), **30 г** красного вина, **120 г** мясного бульона, **140 г** муки, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления. Мякоть говядины нарежьте на порционные куски. Мясо обжарьте на маргарине с репчатым луком и нарезанной кубиками свиной грудинкой. Залейте бульоном, добавьте вино, перец, лавровый лист и тушите до готовности. Из бульона, в котором тушилось мясо, приготовьте соус. Муку нагрейте на противне или сковороде, пока она не станет золотистого цвета, введите в нее в бульон, куда также положите мелко нарезанные грибы и томат-пюре. Кипятите примерно 40–45 мин.

В приготовленный соус положите мясо и прокипятите.

Отбивные с грибным соусом

Требуется: **500 г** говядины, **150–200 г** свежих грибов (лучше шампиньонов), **3 ст. л.** сливочного масла, **2** зубчика чеснока, $^1/_2$ стакана сметаны, петрушка, черный молотый перец, соль, гвоздика.

Способ приготовления. Мясо нарежьте тонкими порционными кусками. Каждый кусок хорошо отбейте, посолите, поперчите и оставьте на 1 ч в холодном месте.

Грибы промойте, поджарьте в масле с солью и черным

перцем, добавьте измельченную зелень петрушки, чеснок, гвоздику и тушите на медленном огне в течение 5 мин. Снимите с огня и поставьте в теплое место.

Отбивные смажьте маслом и поджарьте на решетке. На блюдо выложите готовые отбивные и полейте грибами, смешанными со сметаной.

Телячьи котлеты по-венгерски

Требуется: **500 г** телятины, **70 г** шампиньонов, **150 г** шпината, **50 г** сыра, **100 г** жира или маргарина для жарки, **1** яйцо, $1/_2$ стакана панировочных сухарей, соль, перец. Для соуса: **2 ст. л.** масла, **1 ст. л.** муки, **3 ст. л.** молока, **100 г** мелко нарезанной свинины, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо телятины прокрутите через мясорубку, посолите, поперчите и сделайте из фарша большие котлеты. Обваляйте их в муке и обжарьте до образования золотистой корочки.

Из масла, муки, молока и свинины приготовьте соус. Добавьте соль и перец по вкусу. Затем возьмите другую сковороду, смажьте ее жиром, выложите дно листьями шпината и уложите на них котлеты.

Грибы обжарьте на растительном масле и выложите их на котлеты. Залейте все приготовленным соусом, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке в течение 10–15 мин.

Макароны отварные с грибами

Требуется: **1 кг** макарон, **500 г** белых грибов, **120 г** порезанной зелени укропа и петрушки, по **200 г** свежих огурцов и помидоров, **100 г** майонеза, соль, **1 1/2 л** воды.

Способ приготовления. Мелко порежьте грибы и обжарьте в собственном соку до готовности, посолите и, добавив порезанную зелень, перемешайте. Вскипятите воду, посолите ее, опустите макароны и варите до полной готовности, но следите, чтобы они не разварились. Нарежьте огурцы и помидоры на кубики и, посолив, смешайте в небольшой миске с майонезом.

Готовые макароны выложите в середину большого блюда горкой, а по краям разложите жареные грибы. Закройте макароны сверху овощами в майонезе.

Гуляш «Грибной»

Требуется: **800 г** свежих грибов, **50 г** шпика, **2** луковицы,

100 г муки, вода, соль, черный перец горошком.

Способ приготовления. Грибы очистите и нарежьте кусочками толщиной 5 мм. Лук и шпик нарежьте кубиками, обжарьте до полуготовности. Добавьте к ним грибы, перец, муку, посолите и тушите до готовности.

Рагу грибное «Волшебное»

Требуется: **1 кг** белых грибов, **3** луковицы, **3** помидора, **3 ст. л.** растительного масла, **1 ч. л.** муки, перец, соль, петрушка.

Способ приготовления. Грибы очистите, отделите ножки от шляпок и порежьте. Лук мелко порубите, слегка обжарьте на масле и смешайте с грибами. Держите все на огне до тех пор, пока из грибов не выпарится влага.

Помидоры очистите от кожицы и семян, нарежьте дольками и положите в грибы. Добавьте муку, соль и немного зелени. Тушите на медленном огне до готовности.

Бигос грибной «Особый»

Требуется: **600 г** грибов, **500 г** капусты, **1** луковица, **100 г** муки, **1 ст. л.** томатной пасты, **1** корень сельдерея, перец, соль, лавровый лист.

Способ приготовления. Грибы очистите, нарежьте и потушите в небольшом количестве воды. Капусту мелко нашинкуйте. Корень сельдерея измельчите и добавьте вместе с капустой в грибы.

Томатную пасту и лук поджарьте с добавлением небольшого количества муки, выложите все в грибы. Тушите на слабом огне 15 мин. За 5 мин до готовности добавьте соль, перец и лавровый лист.

Тушеные грибы «Полет»

Требуется: **300 г** грибов, $^1/_2$ стакана сметаны, **1** луковица, **2** свеклы среднего размера, чеснок, корица, соль, красный и черный перец.

Способ приготовления. Очистите свеклу, нарежьте ее ломтиками и отварите в подсоленной воде. Выньте свеклу из отвара.

Затем нарежьте грибы соломкой, положите в свекольный отвар и варите на слабом огне. Лук мелко нарежьте и добавьте в грибы. Когда вода выкипит, добавьте чеснок, соль и перец. Тушите на медленном огне 5—10 мин.

Приготовьте соус. Для этого смешайте сметану, тертый чеснок и красный перец. Полейте соусом готовые грибы.

Грибы тушеные «Охотничьи»

Требуется: **800 г** грибов, **5** стручков зеленого перца, **1** луковица, **100 г** маргарина, **1 ст. л.** муки, **4** помидора, соль, тмин, укроп.

Способ приготовления. Грибы, лук, перец нарежьте и слегка обжарьте на маргарине, затем добавьте воду, тмин, муку и тушите до готовности.

Помидоры нарежьте крупными дольками, выложите в грибы и тушите все до готовности. Готовое блюдо посолите и посыпьте рубленой зеленью укропа.

Грибы «Румяные»

Требуется: **600 г** грибов, **200 г** сливочного масла, **150 г** муки, **1** луковица, укроп, гвоздика, соль, перец, сахар, уксус.

Способ приготовления. Грибы очистите, порежьте и положите на сковороду в растопленное масло. Посолите, поперчите, добавьте сахар и уксус. Обжарьте их в течение 5–7 мин, всыпьте муку, добавьте немного воды, мелко нарезанный укроп, лук и гвоздику.

Продолжайте жарить в течение получаса на медленном огне. В конце жаренья выньте луковицу и сбрызните готовый гарнир уксусом.

Блюда из овощей

Салат картофельный с яблоками

Требуется: **600 г** картофеля, **2** корня сельдерея, $^1/_2$ **кг** свежих яблок, **4 ст. л.** измельченных грецких орехов, $^1/_2$ стакана сметаны, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Отварной картофель нарежьте кубиками, корень сельдерея и яблоки натрите на терке, смешайте с картофелем, измельченными грецкими орехами, посолите, поперчите и заправьте сметаной. Готовый салат посыпьте орехами, украсьте зеленью сельдерея и дольками яблок.

Картофель с черносливом

Требуется: **1 1/2—2 л** воды, **400 г** картофеля, головка репчатого лука, **5 ст. л.** сушеных грибов, **50 г** чернослива, по **2 ст. л.** растительного масла и изюма, **1 ст. л.** муки, $^1/_2$ лимона, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Сушеные грибы предварительно замочите на 1 ч, проварите 20 мин, а затем мелко нашинкуйте и положите их в процеженный грибной бульон. Лук мелко порубите, спассеруйте на растительном масле, добавьте муку и продолжайте пассерование еще 4–5 мин, после чего доведите до кипения, добавьте картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм и варите до готовности. Подавайте с ломтиками лимона и зеленью.

«Картофельный пузырь»

Требуется: **800 г** картофеля, **100 г** жира для фритюра, апельсин, **1 ч. л.** сахара, соль, зелень базилика, мяты.

Способ приготовления. Сырой картофель нарежьте кружками, дольками или брусочками. Перед жаркой промойте в холодной воде, а затем слегка присыпьте смесью сахара и соли, перемешайте. В сотейнике нагрейте жир до 170–180 °С, положите в него картофель и жарьте, периодически помешивая, до образования румяной корочки. Готовый картофель выньте из жира шумовкой, положите на дуршлаг и дайте жиру стечь. Переложите на блюдо, сбрызните апельсиновым соком, украсьте кружками апельсина и ароматной зеленью.

Картофельные котлеты

Требуется: **1 кг** картофеля, **400 г** курятины или свинины, **2** яйца, **2 ст. л.** муки или панировочных сухарей, **4 ст. л.** сметаны, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Картофель очистите, отварите. Отвар слейте, картофель обсушите и разомните до образования пюре. Отваренное мясо проверните через мясорубку и смешайте с картофельным пюре, добавьте сырые яйца, хорошо размешайте и разделите на котлеты. Запанируйте их в муке или сухарях и обжарьте с обеих сторон до золотистой корочки. Подайте котлеты с маслом или со сметаной.

Печеная картошка

Требуется: **800 г** картофеля, **250 г** филе малосольной сельди, **2** головки репчатого лука, $^1/_2$ стакана сметаны, $1/_2$ **л** мясного бульона, **2 ст. л.** муки, **50 г** сливочного масла, **200 г** сыра, соль, специи, молотые сухари, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Филе сельди вымочите в воде в течение 40 мин, нарежьте мелкими кусочками и припустите с мелко нарубленным спассерованным луком и сметаной. Затем добавьте бульон, муку, смешанную со сливочным маслом, и проварите до загустения. Вареный картофель, нарезанный кубиками, положите на порционную сковородку, залейте соусом с сельдью, посыпьте тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызните маслом и запекайте в духовке при температуре 170 °С. Готовый картофель переложите на блюдо, украсьте листочками зелени и полейте образовавшимся соком.

Фаршированный картофель

Требуется: **700 г** картофеля, **70 г** филе малосольной сельди, **100 г** филе щуки или судака, **2** головки репчатого лука, **4 ч. л.** бульона, **3 ст. л.** сметаны, **120 г** жира для фритюра, **200 г** пшеничного хлеба, $^1/_2$ стакана молока, соль, специи, зелень укропа.

Способ приготовления. Крупный, одинакового размера картофель очистите и обжарьте в большом количестве жира (во фритюре) до образования румяной корочки. Ложкой выньте из картофелин сердцевину. Для фарша филе сельди мелко порубите, прибавьте сырое мелко рубленное филе щуки или судака, сырой рубленый репчатый лук, предварительно замоченный в молоке белый хлеб, соль, специи и измельченный укроп. Все хорошо

перемешайте и заполните фаршем подготовленные картофелины. Затем уложите их в глубокий сотейник, подлейте бульона и припустите в духовке до готовности. За несколько минут до подачи к столу влейте в картофель сметану и нагрейте до кипения. Подавайте, украсив укропом.

Картофельная запеканка

Требуется: **700 г** картофеля, **60 г** сливочного масла, **2** яйца, по $^1/_2$ стакана молока и сметаны, соль, черный молотый перец, панировочные сухари. Для фарша: **400 г** жареной свинины, **100 г** отварного ливера, головка репчатого лука, специи.

Способ приготовления. Очищенный картофель отварите в подсоленной воде и приготовьте пюре с добавлением молока и рубленых вареных яиц. На противень, смазанный маслом, посыпанный панировочными сухарями, выложите слой картофельного пюре и разровняйте его, положите на него слой фарша из жареной свинины, кольца репчатого лука, а сверху – слой отварного ливерного фарша. Верх покройте картофельным пюре, смажьте его сметаной и посыпьте сухарями, запекайте в духовке.

«Картофельные коробочки»

Требуется: **600 г** картофеля, **1 л** воды, **1** стакан молока, **50 г** сливочного масла, **3** яйца, **3 ст. л.** сметаны, **100 г** сыра, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Картофель отварите в подсоленной воде, разомните с молоком до пюре. Готовое пюре заправьте солью, маслом и сырым яйцом, положите в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой. На порционную сковороду или блюдо, смазанное маслом, выпустите пюре в форме овальных коробочек. Картофельные коробочки смажьте яичным желтком и запеките в духовке. В каждую коробочку влейте взбитое сырое яйцо, полейте сметаной и посыпьте тертым сыром, посолите, поперчите и опять запекайте в духовке до готовности яичницы. Готовое блюдо переложите на тарелку и посыпьте рубленой зеленью.

Картофельная драчена

Требуется: **600 г** картофеля, **400 г** свинины, **1** стакан пшеничной муки, по **50 г** шпика и сливочного масла, головка репчатого лука, $^1/_2$ **ч. л.** соды, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Сырой картофель натрите на терке, добавьте пшеничную муку, соль, питьевую соду, перец, нашинкованный репчатый лук, спассерованный на шпике, и мелкие кусочки обжаренной свинины. Все хорошо перемешайте, положите на противень, смазанный жиром, равномерно разровняйте и запекайте в духовке. Картофельную драчену порежьте на куски, переложите на блюдо, сбрызните маслом, украсьте зеленью.

Крокеты

Требуется: $^1/_2$ **кг** картофеля, **1** головка репчатого лука, **2** яйца, **400 г** куриного мяса, **1 ч. л.** изюма, **30 г** сливочного масла, **1 ст. л.** мясного бульона, **3 ст. л.** кукурузной муки, $^1/_2$ **л** оливкового масла, соль на кончике ножа, немного сухого тимьяна, зелень петрушки.

Способ приготовления. Картофель очистите, разрежьте на четвертинки и 25–30 мин проварите в подсоленной воде. Лук, яйцо мелко порубите, куриное мясо нарежьте маленькими кусочками. Изюм замочите и дайте стечь воде. На разогретом сливочном масле поджарьте лук до прозрачности, добавьте рубленую зелень петрушки, тимьян, мясной бульон и поджарьте все, непрерывно помешивая. Положите рубленое яйцо, изюм и куриное мясо. Картофель растолките в пюре, вмешайте желток и дайте немного остыть. В сотейнике разогрейте оливковое масло. Руки обмакните в муке и сформуйте из мясного фарша шарики размером с грецкий орех, затем облепите их картофельным пюре, обваляйте в кукурузной муке и со всех сторон подрумяньте в оливковом масле.

Картофельное суфле

Требуется: **400 г** картофеля, **200 г** сыра, **70 г** сливок, **2** яйца, **50 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Сырой картофель натрите на терке, добавьте к картофельной массе тертый сыр, взбитые сливки и взбитые белки. Массу хорошо перемешайте, выложите на смазанную маслом сковороду, посыпьте тертым сыром и запекайте. Готовое суфле выложите на блюдо и порежьте на порционные кусочки.

«Колобки»

Требуется: $^1/_2$ **кг** картофеля, по **1** стакану пшеничной муки и

молока, **30 г** дрожжей, **50 г** сливочного масла, **3 ст. л.** сахара, **5 ст. л.** сметаны. Для сырного соуса: по **100 г** твердого сыра, плавленого сыра и свежих помидоров, $^1/_2$ стакана сметаны, **3** зубчика чеснока.

Способ приготовления. Из муки, молока, сахара и дрожжей замесите кислое тесто, раскатайте его в лепешки толщиной 1 см, на них уложите картофельное пюре, смажьте сметаной и запекайте. Выпеченные колобки переложите на блюдо и полейте сырным соусом. Для него сыр натрите на крупной терке и подогрейте, чтобы он расплавился и образовал сметаноподобную массу. Зубчики чеснока очистите и выжмите из него сок. Помидоры очистите от кожуры и аккуратно нарежьте ломтиками. Все ингредиенты для соуса смешайте, поставьте на слабый огонь и немного подогрейте, постоянно помешивая соус.

Фаршированная капуста с грибами

Требуется: кочан капусты **(1 1/2 кг), 200 г** риса, **300 г** моркови, головка репчатого лука, зубчик чеснока, **100 г** свежих грибов, **700 мл** грибного бульона, **50 г** твердого сыра, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Кочан варите в подсоленной воде 8 мин, три верхних слоя листьев удалите, вырежите кочерыжку. Смешайте рис, нашинкованные овощи, грибы, чеснок, посолите, поперчите, вложите внутрь кочана, соедините листья, обмотайте нитью. Тушите, залив грибным бульоном, 50 мин.

Салат «Огурцы в сметане»

Требуется: **300 г** свежих огурцов, **100 г** редиса, $^1/_2$ стакана сметаны, **30 г** зеленого лука, **20 г** листьев зеленого салата, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Огурцы и редис нарежьте тонкими кружочками, посолите, залейте сметаной, посыпьте рубленым зеленым луком, салатом и укропом.

Вареники капустные

Требуется: **1 кг** свежей капусты, **40 г** сливочного масла, **2** яйца, соль. Для теста: **2** яйца, $^1/_2$ стакана молока, **1** стакан муки, соль.

Способ приготовления. Приготовьте тесто для вареников, раскатайте в пласт, вырежьте стаканом кружочки, на каждый из них положите начинку, края соедините и прочно защипните.

Варите вареники в подсоленной воде 10 мин. Для начинки капусту мелко порубите, ошпарьте кипятком, потушите в сливочном масле, остудите, соедините с рублеными сваренными вкрутую яйцами, посолите.

Шницель

Требуется: **1 кг** капусты, **2** яйца, **3 ст. л.** панировочных сухарей, **5 ст. л.** сметаны, **2 ст. л.** растительного масла, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Капустные листья отварите в подсоленной воде, сверните по 2–3 вместе конвертиком, обмакните во взбитые яйца, обваляйте в панировке, обжаривайте до золотистой корочки в растительном масле. За 5 мин до готовности залейте сметаной, тушите под крышкой.

Салат «Солененький»

Требуется: **200 г** соленых огурцов, **1** корень хрена, **4** яйца, $^1/_2$ стакана майонеза, сахар.

Способ приготовления. Хрен натрите на терке. Добавьте сахар, вымешайте и оставьте в открытой посуде на 30 мин. Огурцы нарежьте соломкой, соедините с хреном, положите майонез, хорошо перемешайте.

Салат «Рыбка»

Требуется: **200 г** рыбного филе (трески, камбалы, судака, сома, горбуши), по **100 г** соленых огурцов и салата, **300 г** картофеля, $^2/_3$ стакана майонеза, **1 ст. л.** уксуса, соль.

Способ приготовления. Отварной картофель, огурец, отварную рыбу нарежьте ломтиками, прибавьте нарезанный зеленый салат, перемешайте. Перед подачей к столу слегка посолите, смешайте с майонезом и уксусом. Уложите горкой в салатницу, украсьте листьями зеленого салата или ломтиками отварной рыбы.

Огурцы в томате

Требуется: **200 г** сельди, по **100 г** соленых огурцов, репчатого лука, свежих яблок и моркови, **3 ст. л.** соуса «Кубанский», **2 ст. л.** растительного масла, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Морковь нарежьте соломкой, лук – полукольцами, спассеруйте в растительном масле, остудите.

Соедините с нарезанными соломкой солеными или маринованными огурцами, свежим яблоком, нарезанным мелкими кусочками филе малосольной сельди, рубленой зеленью, полейте томатным соусом, перемешайте. Уложите горкой в салатницу, украсьте веточками зелени.

Огуречный суп-пюре

Требуется: **700 г** свежих огурцов, **1** головка репчатого лука, **1** зубчик чеснока, **1** стакан рыбного бульона, **50 мл** сухого белого вина, сок $^1/_2$ лимона, **150 г** малосольной семги, соль, черный молотый перец, веточка мяты.

Способ приготовления. Огурцы очистите, нарежьте мелкими кубиками, удалив семена, посолите, поперчите, оставьте на 15 мин. Лук и чеснок порубите, соедините с огурцами, бульоном, вином, варите 15 мин, затем протрите через сито, посолите, поперчите. Семгу нарежьте кубиками. Сбрызните лимонным соком. Суп разлейте в тарелки, положите рыбу, украсьте нарезанной полосками мятой.

Огуречная поджарка

Требуется: **600 г** говядины, **200 г** свежих огурцов, **100 г** репчатого лука, $^1/_2$ стакана сметаны, **2 ст. л.** растительного масла, по **2 ст. л.** муки и томатного соуса, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Говядину нарежьте кусочками (1–2 на порцию), отбейте, посолите, поперчите, обжарьте на растительном масле. Добавьте мелко нашинкованные лук, огурцы, обжарьте, введите муку, сметану и томатный соус, жарьте до готовности. Подавайте, выложив на блюдо, полив соусом, оставшимся после жарки, и посыпав зеленью.

Фаршированные огурцы

Требуется: **600 г** свежих огурцов, **350 г** мяса, **100 г** риса, **2** головки репчатого лука, яйцо, **2 ст. л.** томатной пасты, **4 ст. л.** сметаны, **1 ст. л.** муки, сок $^1/_2$ лимона, **3 ст. л.** растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Способ приготовления. Огурцы очистите от кожицы, разрежьте вдоль и удалите семена, заполните фаршем. Для фарша отварное измельченное мясо смешайте с рубленым луком, отварным рисом, введите яйцо, зелень, соль, перец, перемешайте. Наполненные половинки огурцов накройте пустыми

половинками, перевяжите ниткой и уложите в смазанную маслом огнеупорную посуду. Сметану смешайте с мукой и томатной пастой, смесь вылейте на огурцы, сбрызните соком лимона и запекайте в духовке до готовности.

Огурцы тушеные

Требуется: **400 г** говядины, **1** головка репчатого лука, **100 г** моркови, **2 ст. л.** растительного масла, **200 г** свежих или соленых огурцов, **600 мл** кваса, соль, черный молотый перец, перец горошком, зелень петрушки.

Способ приготовления. Подготовленную говядину без костей нарежьте мелкими кусочками, посолите, обжарьте на растительном масле (15 мин), добавьте измельченный лук, морковь, продолжайте жарить до полуготовности. Влейте квас, положите нашинкованные огурцы, соль, специи, тушите до готовности.

Огурцы в сметане

Требуется: $^1/_2$ **кг** свежих огурцов, **100 г** репчатого лука, **1** стакан сметаны, **1 ст. л.** муки, **2 ст. л.** растительного масла, соль, душистый перец горошком, зелень укропа.

Способ приготовления. Нашинкованный лук обжарьте на растительном масле. Положите очищенные от кожицы и семян и мелко нарезанные огурцы, посолите, приправьте душистым перцем горошком, введите муку, обжарьте и залейте сметаной. Тушите до готовности, подавайте, посыпав зеленью.

Огурцы острые

Требуется: **1 кг** огурцов, **40 г** зелени укропа, **60 г** хрена, зубчик чеснока, **10** вишневых листьев, **5** горошин черного перца, **30 г** соли, **1 л** воды, $^1/_2$ **ст. л.** горчицы в порошке, **1 ч. л.** уксусной эссенции.

Способ приготовления. Специи уложите в банки, приготовьте рассол из воды, соли и горчицы (опустите ее в воду в марлевом мешочке, чтобы она растворилась в рассоле, а не оседала на огурцах), залейте им огурцы, введите уксус и закатайте банки.

Раки в огурцах

Требуется: **20** раков, **200 г** свежих огурцов, по **150 г**

консервированного зеленого горошка и картофеля, **50 г** сельдерея, **1** яблок, **1** стакан майонеза, соль, сахар, зелень укропа.

Способ приготовления. Отварите раков. Освободите от скорлупы раковые шейки и мелко нарежьте их вместе с мякотью клешней. Отварите картофель в «мундире», очистите и нарежьте небольшими кусочками. Яблоко очистите от кожицы и сердцевины, затем вместе с сельдереем натрите на крупной терке. Мелко нарежьте свежие огурцы и перемешайте все ингредиенты. Добавьте зеленый горошек и заправьте майонезом, солью и сахаром. Выложите в салатницу и украсьте раковыми шейками и зеленью.

«Тыковка»

Требуется: **1** крупная тыква **(5 кг), 3–4 кг** свежих огурцов, **2 л** 8 %-ного рассола **(800 г соли на 10 л воды), 200 г** зелени укропа, **100 г** черносмородинового листа, корень хрена, **20** дубовых листьев.

Способ приготовления. С тыквы срежьте верхушку, очистите ее от семян, срежьте часть мякоти со стенок так, чтобы получилась удобная емкость для соления. На дно тыквы уложите часть специй, ряд огурцов, снова специи и т. д., верхний слой – черносмородиновые листья. Залейте огурцы рассолом, заполнив тыкву доверху (удобнее положить тыкву в бак или бочку), уложите на них груз.

Рыбная солянка

Требуется: $^1/_2$ **кг** осетровой рыбы, **400 г** соленых огурцов, **600 г** капусты, **40 г** сливочного масла, **3 ст. л.** растительного масла, **2 ст. л.** молотых сухарей, **50 г** каперсов, **50 г** оливок, **50 г** маслин, **4 ст. л.** томата-пюре, **20 г** сыра, $^1/_4$ лимона, **2** головки репчатого лука, **1 ст. л.** муки, **1 ст. л.** сахара, **1 ст. л.** соли.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, добавьте специи и воду и поставьте тушить. Измельченный лук обжарьте, затем введите томат-пюре, соль, сахар и муку. Все это положите в капусту и тушите 1–1^1/2 ч. Рыбу ошпарьте, промойте и, не снимая шкуры, нарежьте небольшими кусочками, после чего снова ошпарьте. Соленые огурцы очистите от кожицы и семян и нарежьте кубиками. В смазанную маслом кастрюлю выложите рыбу и огурцы и залейте водой. Когда вода закипит, положите маслины, оливки и каперсы. В смазанную маслом сковороду выложите слой тушеной капусты, затем рыбу с огурцами и соусом, а сверху опять капусту. Готовое блюдо посыпьте тертым

сыром и молотыми сухарями, сбрызните маслом. После чего запекайте в духовке.

Пирог «Огурчик»

Требуется: **1 кг** дрожжевого теста, **700 г** соленых огурцов, **3** головки репчатого лука, по **2 ст. л.** растительного масла, крепкого чая и измельченных сухарей, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Огурцы очистите от кожицы и семян и мелко нарежьте, затем припустите в масле и откиньте на сито. Нашинкованный лук обжарьте на растительном масле и добавьте к огурцам. Приправьте перцем и солью. Тесто раскатайте по размеру противня и наколите в нескольких местах вилкой. Сверху выложите ровным слоем начинку из соленых огурцов и лука. Накройте тонким слоем теста, наколите вилкой, смажьте крепким сладким чаем и посыпьте сухарями. Пирог выпекайте, пока он не зарумянится.

Салат «Одуванчик»

Требуется: $^1/_2$ **кг** свежих огурцов, **50 г** лепестков одуванчиков, **3** яйца, по **100 г** шампиньонов и редиса, **3 ст. л.** майонеза, соль, листья петрушки и укропа.

Способ приготовления. Свежие огурцы мелко порежьте кружками или кубиками. Лепестки одуванчиков отмочите в соленой воде, мелко порубите вареные шампиньоны, редис и вареные яйца также мелко порежьте. Все смешайте, добавьте майонез и опять тщательно перемешайте. Салат готов, сверху можете украсить его листьями петрушки и укропа. Подавайте к столу охлажденным.

Омлет

Требуется: **200 г** кабачков, **5** яиц, **1** стакан молока, **70 г** сметаны, **50 г** сливочного масла, соль, сахар.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожицы, нарежьте кубиками, посолите и обжарьте на сливочном масле до готовности, затем введите сметану и тушите, помешивая, 2–3 мин. Яйца смешайте с молоком, положите соль, сахар и взбейте, приготовленную массу вылейте на горячую сковороду и жарьте, постоянно помешивая, пока масса не станет густой. Затем выложите на середину омлета кабачки, заверните в форме пирожка и еще немного обжарьте с каждой стороны.

Салат «Орешек»

Требуется: $^1/_2$ **кг** свежих огурцов, **200 г** очищенных грецких или лесных орехов, **5 ст. л.** меда, **2 ст. л.** сметаны, по **100 г** свеклы, свежих яблок и бананов.

Способ приготовления. Орехи измельчите. Вареную свеклу и огурцы порежьте мелкими кубиками, бананы – тонкими кружками или кубиками, очищенные яблоки – тонкими ломтиками. Все смешайте, добавьте мед и сметану и снова тщательно перемешайте.

Кабачковая кашка

Требуется: **250 г** кабачков, **5** яиц, **1** стакан молока, **50 г** сливочного масла, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожицы и семян, нарежьте небольшими кружочками, посолите и обжарьте на сливочном масле. Яйца посолите, введите молоко, сливочное масло, перемешайте и варите, непрерывно помешивая, пока масса не загустеет. Перемешайте кабачки с кашкой и посыпьте зеленью.

Омлет «Грибок»

Требуется: **1 кг** кабачков, по **200 г** тыквы и белых грибов, **5** яиц, **800 мл** молока, **2 ст. л.** растительного масла, $^1/_3$ стакана сметаны, зелень петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления. Все овощи нарежьте кубиками, а грибы – тонкими ломтиками, все смешайте, посолите и обжарьте, залейте яйцами, смешанными с молоком и маслом, обжарьте до готовности. При подаче к столу полейте сметаной и посыпьте зеленью.

Кабачковые оладьи

Требуется: $^1/_2$ **кг** кабачков, **1** стакан муки, **50 г** сливочного масла, **2** яйца, соль.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожицы, удалите семена и пропустите через мясорубку, затем добавьте муку, яйца, соль и хорошо перемешайте. Жарьте, как обычные оладьи, подавайте горячими со сметаной.

Варенье «Кабачок»

Требуется: **300 г** кабачков, **600 г** сахара, цедра лимона.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожуры и семечек, нарежьте маленькими ломтиками. Засыпьте их сахаром и дайте время настояться, после чего смешайте с цедрой и поставьте вариться на медленном огне. Варите до загустения и мягкости кабачков.

Паштет куриный с кабачками

Требуется: **400 г** кабачков, **200 г** вешенок, **300 г** куриной печени, $^1/_2$ стакана растительного масла, **100 г** свеклы, соль.

Способ приготовления. С кабачков снимите кожицу, мелко порежьте их и потушите до готовности. Жареные вешенки очень мелко порежьте, жареную печень тщательно разотрите в пастообразную массу. Вареную свеклу нашинкуйте мелкими кубиками. Сложите все ингредиенты вместе и тщательно перемешайте, добавьте растительное масло и соль, снова все перемешайте. К столу паштет подавайте в охлажденном виде.

Котлетки из кабачков

Требуется: $^1/_2$ **кг** кабачков, **400 г** картофеля, **2** яйца, **3 ст. л.** муки, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожицы, измельчите на крупной терке и смешайте с заранее приготовленным картофельным пюре, далее введите яйца, муку, зелень, соль, перец. Полученную массу хорошо вымешайте, сформуйте котлеты, запанируйте и обжарьте.

Гречка с кабачками

Требуется: **300 г** гречневой крупы, **200 г** кабачков, **3 ст. л.** растительного масла, **250 мл** молока, соль.

Способ приготовления. Сварите гречневую кашу. Очистите кабачки, нарежьте кубиками и обжарьте на смазанной маслом сковороде. Затем смешайте кашу с кабачками, влейте кипяченое молоко, посолите и подайте к столу.

Кабачки «Кисленькие»

Требуется: **300 г** кабачков, $^1/_2$ **л** кефира или простокваши, по **100 г** моркови и свеклы, **2 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожицы и потушите в растительном масле до готовности. Морковь и свеклу

натрите на крупной терке. В кислое молоко (кефир или простоквашу) положите сначала тушеные кабачки, а затем морковную и свекольную стружку вместе со всем соком, который выделился при их обработке. Все содержимое тщательно перемешайте и подавайте к столу.

Кабачки медовые

Требуется: **100 г** кабачков, $^1/_4$ стакана меда, **50 г** очищенных грецких орехов, **700 г** бананов.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожицы, мелко нарежьте. Мякоть бананов нарежьте мелкими кубиками. Ядра орехов мелко порубите или потолките. Все смешайте, заправьте медом. К столу блюдо подавайте охлажденным, разложенным на порции в небольшие фигурные вазочки.

Баклажаны «Льезонские»

Требуется: **800 г** баклажанов, **4 ст. л.** растительного масла, **1 ст. л.** пшеничной муки, **2** яйца, **2 ст. л.** молока, **40 г** сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Обработанные баклажаны нарежьте кубиками, обмакните в льезоне и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до румяной корочки, до готовности доведите в духовке. Для льезона муку разведите молоком, добавьте взбитые яйца, соль, перец, все перемешайте.

Баклажаны с помидорами

Требуется: **5 кг** баклажанов, **3 кг** помидоров, по **100 г** чеснока и горького стручкового перца, **250 г** сладкого болгарского перца, **250 мл** 9 %-ного уксуса, **250 мл** растительного масла, $^1/_2$ стакана соли, душистый перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки.

Способ приготовления. Баклажаны отварите в соленой воде (используйте для этого $^1/_2$ нормы соли по рецепту), пока они не станут мягкими. Затем разрежьте их вдоль и уложите под пресс. Через 5 ч выньте из-под пресса, разрежьте еще на четыре части и обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны сложите в большую посуду и дайте им остыть.

Для соуса сладкий и горький перец вместе с чесноком пропустите через мясорубку, подсолите, добавьте уксус, специи, остатки масла. Баклажаны уложите слоями, полейте каждый соусом, а сверху каждого баклажана положите кружочек

помидора.

Торт сырный с кабачками

Требуется: $^1/_2$ **кг** кабачков, **400 г** сыра, **250 г** муки, **1** стакан сливок,

100 г сливочного масла, яйцо, **200 г** свежих помидоров, **2** зубчика чеснока, **2 ст. л.** желатина, соль, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки, базилика.

Способ приготовления. Замесите тесто, используя муку, щепотку соли, яйцо, размягченное сливочное масло, немного воды. Готовое тесто положите на 30 мин в холодильник. Затем раскатайте и выпекайте в течение 30 мин. Далее нарежьте кабачки и измельчите чеснок, обжарьте в горячем масле, заправьте солью и перцем. Перемешайте размягченный сыр, 150 г сливок и зелень. Подогрейте оставшиеся сливки, растопите в них желатин и влейте в сырную массу. Положите в специальное блюдо испеченный корж, сверху выложите поджаренные кабачки, все это покройте сырной массой и поставьте в холодное место на 4 ч. Украсьте торт помидорами и базиликом.

Икра баклажанная острая

Требуется: **1 кг** баклажанов, **100 г** брынзы, $^1/_2$ стакана растительного масла, **1** головка чеснока, **1 ст. л.** уксуса, **2** яйца, **100 г** свежих помидоров, зелень петрушки.

Способ приготовления. Запеките баклажаны в духовом шкафу, отделите мякоть и охладите. После чего разотрите мякоть до консистенции пюре, добавьте измельченную брынзу, растительное масло, растертый чеснок и уксус. Икру тщательно перемешайте, посыпьте зеленью, вокруг положите кружочки помидоров или сваренных вкрутую яиц.

Баклажаны в сметане

Требуется: по $^1/_2$ **кг** баклажанов, капусты, картофеля, моркови, свежих помидоров и сладкого болгарского перца, **3** головки репчатого лука, **3 ст. л.** растительного масла, соль, зелень петрушки. Для соуса: **2** стакана сметаны, **1 ст. л.** уксуса, сахар, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Овощи нарежьте кубиками. Баклажаны на 30 мин положите в холодную подсоленную воду. Все овощи поочередно обжарьте на растительном масле. Все переложите в кастрюлю, посолите, залейте стаканом кипятка.

Накройте крышкой и тушите на слабом огне до готовности.

Для сметанного соуса добавьте в уксус сахар, соль, молотый перец и хорошо перемешайте деревянной лопаткой. Полученную смесь соедините со сметаной перед подачей.

Полейте баклажаны соусом и посыпьте зеленью.

Баклажановое пюре

Требуется: **1 кг** баклажанов, **4** зубчика чеснока, головка репчатого лука, $^1/_2$ стакана оливкового масла, по **5** оливок и маслин,

1 ст. л. лимонного сока, соль, черный молотый перец, паприка, зелень петрушки.

Способ приготовления. Баклажаны проколите вилкой и запеките в духовке. Снимите с них кожицу и отрежьте основание стебля. Мякоть нарежьте кубиками и с помощью миксера сделайте пюре. Лук тонко нарежьте, чеснок раздавите и добавьте в пюре из баклажанов. Влейте оливковое масло и размешайте до образования кремообразной пасты. Приправьте лимонным соком, солью, перцем, паприкой и поставьте на холод. Перед подачей на стол украсьте оливками, маслинами и зеленью петрушки.

Баклажаны «Провансаль»

Требуется: по **200 г** баклажанов и кабачков, **150 г** сладкого болгарского перца, **1** $^1/_2$ **кг** свежих помидоров, $^1/_2$ головки репчатого лука, по **2 ст. л.** растительного масла и сметаны, соль, черный молотый перец, базилик и другие пряные травы.

Способ приготовления. Кабачки и баклажаны порежьте поперек, перец – полосками, помидоры – на четыре части. Лук нарежьте колечками. Помидоры, колечки лука и базилик отварите в $^1/2$ стакана воды в течение 15 мин, после чего полученную массу хорошо перемешайте до образования кашицы. Разогрейте растительное масло в сковороде, опустите в него подготовленные овощи, немного потушите. Затем добавьте соль, перец, пряную зелень. Овощи и томатный суп смешайте и дайте ему остыть. Готовое блюдо украсьте листиками базилика и сметаной.

Баклажановое рагу

Требуется: $^1/_2$ **кг** баклажанов, **200 г** свежих помидоров, **250 г** репчатого лука, **2** зубчика чеснока, **5 ст. л.** растительного масла, **4** яйца, **50 г** сладкого болгарского перца, **40 г** свиного жира, соль,

черный молотый перец, базилик.

Способ приготовления. Помидоры надрежьте крестообразно, поместите в микроволновую печь и запекайте 2 мин. После обдайте их холодной водой, очистите от кожицы и порубите. Баклажаны нарежьте кубиками, перцы – полосочками. Разогрейте масло и обжарьте на нем лук, чеснок, баклажаны. Смешайте с обжаренными овощами перец и помидоры, посолите и поперчите.

Овощи положите в форму для микроволновой печи, накройте крышкой и запекайте 25 мин. Во время запекания дважды перемешайте. Базилик мелко нарежьте. Разогрейте в сковороде жир, из каждого яйца поджарьте отдельную глазунью, положите поверх каждой порции овощного рагу.

Бутерброды «Баклажанчик»

Требуется: **50 г** баклажанов, **200 г** пшеничного хлеба, **70 г** моркови, **80 г** цветной капусты, **60 г** картофеля, **2** яйца, по **40 г** консервированного зеленого горошка и сыра, **20 г** сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Баклажаны, морковь, цветную капусту, картофель отварите до готовности. Откиньте на дуршлаг или сито. Добавьте зеленый горошек без сока, заправьте сливочным маслом, взбитыми яйцами, посолите и хорошо перемешайте. Овощи положите на хлеб, нарезанный ломтиками, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовом шкафу до образования золотистой корочки.

Закуска «Острая»

Требуется: по **200 г** баклажанов и сладкого болгарского перца, **2** зубчика чеснока, **3 ст. л.** растительного масла, уксус, соль.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте дольками в длину и обжарьте на растительном масле до полуготовности. Из перца удалите семена и нарежьте его тонкой соломкой. Измельчите чеснок. В глубокое блюдо уложите слоями баклажаны, перец, чеснок, слегка посолите, сбрызните уксусом, еще раз уложите слои в том же порядке и т. д., чтобы получилось 3–4 слоя. Последний слой – баклажаны. Накройте деревянным донышком, положите гнет и вынесите в прохладное место на 3–4 ч.

Гренки пшеничные

Требуется: **200 г** пшеничного хлеба, **5** яиц, **20 г** жира или маргарина, **400 г** баклажанов, **3 ст. л.** растительного масла, **20 г** сливочного масла, соль, красный молотый перец.

Способ приготовления. Ломтики хлеба смочите в воде, а затем во взбитом яйце и поджарьте до золотистого цвета на разогретом маргарине или жире. Из баклажанов приготовьте пюре, добавьте в него молотый черный перец, соль и растительное масло. Остывшие гренки разложите на пюре и на каждый гренок положите по половинке вареного яйца. Полейте их сливочным маслом, смешанным с красным молотым перцем и разогретым на сковороде.

Баклажаны «Красные»

Требуется: **900 г** средних баклажанов, **250 г** красного болгарского перца, **50 г** красного горького перца, **2 ч. л.** винного уксуса, $^1/_2$ **ч. л.** сахара, **2 ст. л.** растительного масла, **3 ст. л.** майонеза или сметаны, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления. Нарежьте баклажаны кружочками толщиной 1 см. Обсыпьте крупной солью и положите под пресс. Через 1 ч слейте жидкость. Поджарьте ломтики на растительном масле.

Болгарский перец пропустите через мясорубку. Добавьте к нему горький перец, соль, винный уксус и сахар. Остывшие кружочки баклажанов выложите на блюдо. Посыпьте их перечной массой (каждый кусочек баклажана – отдельно) и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Перед подачей полейте баклажаны сметаной или майонезом.

Десерт из баклажанов

Требуется: **300 г** баклажанов, **3 л** воды, **2 ст. л.** уксуса, **1** стакан сахара, **2** пакетика сухого ананасового сока.

Способ приготовления. Очистите баклажаны от кожуры и семечек, нарежьте кубиками и залейте водой. Добавьте уксус, через 5 ч воду слейте. Для сиропа в миску положите стакан сахарного песка, влейте 3 стакана кипяченой воды. Периодически помешивая, доведите сироп до кипения и введите ананасовый сок. Баклажаны залейте сиропом и оставьте еще на 1–3 ч. Затем сироп слейте, кубики обсушите на полотенце, положите в полиэтиленовые пакеты и храните в морозилке. Перед употреблением дайте немного оттаять.

Салат «Сметанник»

Требуется: по **100 г** свежих помидоров и яблок, **2 ст. л.** сметаны, зелень петрушки. **Способ приготовления.** Спелые помидоры порежьте кружочками. Яблоки очистите и порежьте дольками. На блюдо положите рядами кружки помидоров и дольки яблок. Полейте все это сметаной и украсьте веточками петрушки.

Суп-пюре «Помидорка»

Требуется: **750 г** свежих помидоров, **80 г** сливочного масла, по **2 ст. л.** муки и риса, **4** стакана молока, **1 ч. л.** сахара, **3** стакана воды.

Способ приготовления. Для молочного соуса поджарьте муку с половиной указанной нормы масла, разведите ее молоком и вскипятите. Помидоры разрежьте на части, добавьте еще немного сливочного масла, сахар и, закрыв, тушите в течение 10–15 мин. После этого влейте 3 стакана воды, вскипятите и смешайте с молочным соусом. Варите на слабом огне 15–20 мин, затем протрите через сито и заправьте маслом. Перед подачей к столу в суп положите заранее сваренный рис.

Помидоры фаршированные «Грибник»

Требуется: **200 г** свежих помидоров, **150 г** свежих грибов, **1** яйцо, **30 г** зеленого лука, **15 г** сливочного масла, **10 г** сыра, **2 ст. л.** томатного соуса, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Вырежьте сердцевину у помидоров, посолите и поперчите. Для фарша грибы залейте горячей водой на 5 мин. Затем порежьте их и пожарьте на масле. Соедините грибы с нарезанными яйцами, луком, посолите. Наполните помидоры этой начинкой, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке.

Помидоры фаршированные «Дичь»

Требуется: **1 кг** свежих помидоров, **400 г** филе куропатки или рябчика, **300 г** картофеля, **200 г** свежих огурцов, по **100 г** салата и свежих яблок, **2** яйца, $^1/_2$ стакана майонеза, **1 ст. л.** лимонного сока, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. У помидоров вырежите сердцевину, посолите, поперчите и наполните салатом из дичи. Для него мясо дичи отварите, картофель, огурцы, сваренные вкрутую яйца и очищенное яблоко нарежьте ломтиками, листья салата разрежьте на 3–4 части. Все это смешайте с майонезом, добавив соль, перец,

лимонный сок. Начиненные салатом помидоры запеките в духовке в течение 10–15 мин.

Осетрина с помидорами

Требуется: $^1/_2$ **кг** филе рыбы, $^1/_4$ стакана молока, **400 г** свежих помидоров, головка репчатого лука, **2 ст. л.** муки, **60 г** сливочного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Нарезанную рыбу опустите в молоко, смешанное с солью, перцем, обваляйте в муке и поджарьте. Подсоленные, поперечно нарезанные помидоры поджарьте на масле. Нарезанный колечками лук подрумяньте в масле отдельно. Подавая к столу, рыбу положите на подогретое блюдо, поверх нее выложите жареный лук, а по краям – помидоры. Полейте маслом из-под рыбы и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Помидоры «Сырный праздник»

Требуется: **1 кг** свежих помидоров, **250 г** сыра, **100 г** шпика, **200 г** пшеничного хлеба, **1** стакан куриного бульона, соль, черный молотый перец, зелень базилика, майорана.

Способ приготовления. Осторожно вырежьте из помидоров часть мякоти, посолите их и поперчите. Нарежьте кубиками шпик и хлебные ломтики. Шпик поджарьте и на нем обжарьте хлебные тосты. Нарежьте мелкими ломтиками сыр, базилик – полосками. Смешайте поджаренный шпик и хлеб с сыром и базиликом, а также с мякотью помидоров. Этой начинкой заправьте подготовленные помидоры. Нагрейте духовку до 200 °С. фаршированные помидоры выложите в огнеупорное блюдо, залейте куриным бульоном и томите в духовке в течение 20 мин. Готовое блюдо перед подачей посыпьте майораном.

Стуфат «По-итальянски»

Требуется: **2 кг** говядины, **6** зубчиков чеснока, **2** стакана красного вина, по **100 г** шпика и сливочного масла, **3 ст. л.** томатной пасты, соль, черный молотый перец, лавровый лист, гвоздика.

Способ приготовления. Мясо нашпигуйте шпиком, чесноком, перцем, гвоздикой, посолите. Перевяжите толстой ниткой и положите его в горшок, смазанный маслом, влейте красное вино, добавьте лавровый лист и, закрыв крышкой,

поставьте на огонь на 4 ч. После этого добавьте еще немного вина и томатную пасту, поварите еще 2 ч.

Канапе с помидорами

Требуется: по **600 г** белого хлеба и свежих помидоров, **100 г** сливочного масла, **3** яйца, **30 г** зеленого лука, **2** головки репчатого лука, **20 г** топленого масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте на небольшие квадратики и поджарьте их. Для томатного пюре мелко нарежьте помидоры, натрите на терке репчатый лук и, добавив топленое масло, тушите в течение 10 мин. Протрите все через дуршлаг и заправьте солью и перцем. Поджаренные гренки смажьте сливочным маслом, сверху положите ровным слоем остывшее томатное пюре, на середину – четвертинку отварного яйца, уголки украсьте зеленью.

Салат «Гурман»

Требуется: **350 г** осетровой рыбы, по **100 г** свежих помидоров, яблок и огурцов, **300 г** картофеля, яйцо, **50 г** зеленого салата, **1** стакан майонеза, сахар, соль.

Способ приготовления. Отварите рыбу и картофель. Нарежьте их небольшими ломтиками, порежьте свежие помидоры, яблоки и огурцы. Добавьте крупно нарезанные листья салата и, заправив майонезом, солью и сахаром, все перемешайте. Выложите горкой в салатницу и украсьте листиками салата, более крупными ломтиками рыбы, кружочками помидоров, огурца и дольками вареного яйца.

Щука с помидорами

Требуется: **300 г** филе щуки, **250 г** свежих помидоров, **1 ст. л.** растительного масла, по **20 г** сыра и сливочного масла, **200 г** томатного соуса, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Помидоры обдайте кипятком и снимите кожицу, разрежьте на две части, посолите, поперчите и слегка поджарьте на растительном масле. Порезанную на куски рыбу выложите на сковороду и, положив на нее поджаренные помидоры, залейте томатным соусом, посыпьте тертым сыром, сбрызните маслом и запеките.

Салат «Пикантный»

Требуется: по **200 г** свежих помидоров, сладкого красного и зеленого перца и брынзы, **100 г** свежих огурцов, **1** стакан сметаны, **2–3** зубчика чеснока, соль, зелень сельдерея или петрушки.

Способ приготовления. Помидоры нарежьте кружочками, перец – кольцами, огурцы – кубиками. Мелко накрошите брынзу. Нашинкуйте зелень и чеснок. Все смешайте и заправьте сметаной и солью.

Помидоры с печенью трески

Требуется: **1 кг** свежих помидоров, **150 г** печени трески, **4** яйца, $^1/_2$ стакана майонеза, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки, листья салата.

Способ приготовления. Отберите крепкие зрелые помидоры и аккуратно вырежьте часть мякоти, осторожно отожмите сок. Порубите сваренные вкрутую яйца. Кусочки печени трески тоже мелко порубите и смешайте с яйцами, нашинкованной зеленью петрушки и укропа. Заправьте солью, перцем и майонезом. Полученным фаршем наполните подготовленные помидоры и выложите их на блюдо, украшенное зелеными листиками салата.

Салат «Фасолька»

Требуется: **250 г** фасоли, **350 г** свеклы, **20 г** топленого масла, **1 ч. л.** уксуса, **300 г** сметанного соуса с луком, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Сырую свеклу нарежьте кубиками, добавьте топленое масло и воду, закройте крышкой и тушите, пока свекла не станет мягкой. В готовую свеклу добавьте уксус и размешайте. Фасоль сварите, слейте отвар, смешайте с тушеной свеклой и заправьте салат сметанным соусом с луком. При подаче положите на тарелку или в фарфоровую салатницу, посыпьте зеленью петрушки или укропа.

Фасоль с зеленью

Требуется: **200 г** фасоли, **1** головка репчатого лука, **2 ст. л.** растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Фасоль отварите, обжарьте на масле до румяной корочки, добавьте поджаренный лук, соль, перец, все это хорошо перемешайте и охладите. Перед подачей к столу посыпьте рубленой зеленью.

Фасолевый паштет

Требуется: **200 г** фасоли, **2–3 ст. л.** растительного масла, головка репчатого лука, соль, уксус, черный молотый перец.

Способ приготовления. Фасоль отварите, протрите сквозь сито, смешайте с поджаренным луком, добавьте растительное масло, соль, уксус, перец, все хорошо перемешайте, выложите на тарелку и охладите.

Фасоль в томатном соусе

Требуется: **1** стакан фасоли, **2 ст. л.** томата-пюре, **1** головка репчатого лука, **1 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Фасоль замочите в холодной воде на 6–8 ч, воду слейте, залейте фасоль свежей водой и поставьте варить. Когда фасоль разварится, слейте воду, добавьте поджаренный в масле лук, томат-пюре, посолите, перемешайте и прогрейте.

Суп фасолевый

Требуется: по **200 г** фасоли и моркови, **150 мл** растительного масла, **100 г** ветчины, **2** зубчика чеснока, головка репчатого лука, **1** корень сельдерея, **400 г** свежих помидоров, соль, черный молотый перец. Для сухариков: **60 г** белого хлеба, **4 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Сварите фасоль. В большой кастрюле разогрейте треть нормы растительного масла и обжарьте на нем лук, ветчину, нарезанную кубиками, и один толченый зубчик чеснока в течение 5 мин. Влейте в кастрюлю остальное масло и 1 л воды. Положите толченый чеснок, морковь, нарезанную кружочками, сельдерей, помидоры, фасоль и специи. Накройте крышкой и варите на медленном огне 30–40 мин до размягчения фасоли. Подготовьте сухарики, хорошо разогрейте масло. Ломтики хлеба без корки нарежьте мелкими квадратами и обжарьте. Перед подачей разложите сухарики в порционные тарелки.

«Фасолевый сюрприз»

Требуется: **1** стакан фасоли, $^1/_2$ **кг** очищенных грецких орехов, головка репчатого или **75 г** зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления. Фасоль замочите в холодной воде на 6–8 ч, затем воду слейте, снова залейте фасоль холодной водой и

сварите ее. После этого добавьте в нее мелко нарезанный лук и дайте закипеть. Грецкие орехи истолките, положите в фасоль, посыпьте солью, перцем и все тщательно размешайте деревянной ложкой. Подготовленную фасоль переложите в салатницу или глубокую фарфоровую посуду и перед подачей к столу посыпьте рубленой зеленью.

Фасоль с орехами можно подавать в горячем или холодном виде.

Фасолевые котлеты

Требуется: **400 г** фасоли, **50 г** белого хлеба, 1/4 стакана молока, **2** яйца, 20 г сушеных грибов, 1/2 **ст. л.** муки, **2 ст. л.** измельченных сухарей, **60 г** сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Сваренную фасоль смешайте с замоченным в молоке хлебом, пропустите через мясорубку, добавьте сырые яйца, соль и тщательно вымесите. Из полученной массы сделайте котлеты, обваляйте их в сухарях и обжарьте на разогретом масле. Подавайте с грибным соусом.

Суп бобовый

Требуется: **400 г** зеленых бобов, **40 г** сливочного масла, **1 ст. л.** муки, **1** стакан сливок, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Свежие зеленые бобы опустите в подсоленную кипящую воду, доведите до кипения, откиньте на сито и нашинкуйте. Вновь вскипятите воду и опустите туда бобы. После закипания положите сливочное масло, смешанное с мукой и сливками. Доведите до кипения, посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Суп «Цыпленок»

Требуется: **2 л** мясного бульона, **1 кг** филе цыпленка, **300 г** картофеля, по **250 г** свежих помидоров и зеленого горошка, **150 г** моркови, по **100 г** домашней лапши и сыра, **50 г** сливочного масла, лук, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мясо цыпленка нарежьте кубиками и обжаривайте в масле до тех пор, пока оно не подрумянится. Бульон доведите до кипения, опустите в него кусочки птицы и варите под крышкой 40 мин. Картофель, лук и морковь порежьте кубиками. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите с них кожицу, порежьте на несколько долек. Лапшу отварите до готовности в подсоленной воде.

За 15 мин до готовности добавьте к мясу цыпленка порезанные овощи, лапшу. Натрите на терке сыр и смешайте с общей массой. Поперчите и посыпьте горошком.

Раки с зеленым горошком

Требуется: **300 г** раков, **250 г** зеленого горошка, **100 г** моркови, **1** головка репчатого лука, **1** корень петрушки, $^1/_2$ стакана майонеза, соль, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Живых раков положите в кастрюлю, добавьте петрушку, морковь, лук, соль, перец, укроп. Накройте и варите 10 мин. Готовых раков очистите от панцирей, выложите мясо на блюдо и перемешайте с горошком и майонезом.

«Сказка»

Требуется: **2 л** мясного бульона, **250–300 г** копченого угря, **2** головки репчатого лука, **2–3** зубчика чеснока, **50 г** моркови, **2–3 ст. л.** растительного масла, по **200 г** зеленого гороха и лапши, **2 ст. л.** кетчупа, соль, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Копченого угря, лук и морковь порежьте соломкой, чеснок мелко нашинкуйте. Угря вместе с луком поджарьте на масле до золотистой корочки, затем добавьте морковь, кетчуп, чеснок, соль, перец и тушите в течение 10 мин. Доведите до кипения бульон, отварите в нем лапшу. Затем опустите в готовый бульон потушенные продукты, добавьте зеленый горох и варите еще 10 мин.

При подаче к столу украсьте суп зеленью.

Бобовый салат

Требуется: $^1/_2$ **кг** гороха, фасоли или чечевицы, по **100 г** моркови и сладкого болгарского перца, **200 г** яблок, $^1/_2$ стакана растительного масла или майонеза, соль.

Способ приготовления. Замочите и отварите бобовые. Морковь натрите на крупной терке. Нарежьте яблоки ломтиками. Болгарский перец тонко нашинкуйте. Подготовленные продукты соедините и заправьте солью, растительным маслом или майонезом.

Тыквенный суп-пюре

Требуется: **1 кг** тыквы, **1** головка репчатого лука, **100 г** моркови, корень петрушки, **1 ст. л.** муки, **1** стакан сметаны, **100 г** сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте на кусочки, отварите в подсоленной воде до мягкости. Выложите в дуршлаг, затем протрите через сито. Сварите морковь, корень петрушки, протрите их через сито. Мелко нарежьте лук, обжарьте его на масле, добавьте муку, воду и все хорошенько размешайте. Полученную смесь соедините с тыквой и протертыми овощами. Разведите смесь овощным отваром, добавьте сметану и подавайте к столу. Отдельно можете подать гренки.

Салат «Вкуснотища»

Требуется: по **100 г** тыквы, дыни и свежих яблок, $^1/_2$ лимона, **3 ст. л.** меда.

Способ приготовления. Тыкву пропустите через мясорубку. Смешайте тыквенное пюре с медом. Нарежьте дыню на маленькие кусочки, затем протрите яблоки на терке и смешайте с дыней. Добавьте лимонный сок и уложите массу на тарелку. Сверху положите тыквенное пюре, все перемешайте, охладите и подавайте к столу.

Тыква с картофелем

Требуется: **700 г** тыквы, **600 г** картофеля, **100 г** сливочного масла, **4 ст. л.** муки, **1** стакан сметаны, соль, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте на кусочки, посолите, обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Отварите картофель в подсоленной воде, добавьте сливочное масло и зелень. Разложите на блюде картофель и жареную тыкву. Полейте сметаной и украсьте зеленью.

Тыквенный мармелад

Требуется: **200 г** тыквы, **100 г** ревеня, **6 ст. л.** сахара, $^1/_2$ стакана сливок.

Способ приготовления. Тыкву испеките в духовке, протрите через сито. Очистите ревень, нарежьте, смешайте с тыквой и тушите под крышкой, добавив немного воды. При тушении постоянно помешивайте массу, чтобы она не пригорела. Когда смесь станет густой, добавьте сахар. Охладите мармелад, подавайте его к столу, украсив взбитыми сливками.

Сладкий плов

Требуется: **2** стакана риса, **700 г** тыквы, по **200 г** свежих яблок, изюма и чернослива, **100 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите яблоки и нарежьте их на кусочки. Промойте изюм, замочите его в горячей воде на некоторое время, затем смешайте с яблоками.

Растопите сливочное масло, положите туда же мелко нарезанную тыкву. Сверху положите промытый рис, затем уложите слой из фруктов и далее оставшийся рис. Полейте растопленным сливочным маслом, залейте подсоленной водой. Накройте крышкой и варите на слабом огне 1 ч.

Оладьи «Тыковка»

Требуется: **1 кг** муки, по $^1/_2$ **кг** тыквы и кабачков, **3** яйца, **60 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана сметаны, **3 ст. л.** сахара, **2 ст. л.** уксуса, соль, $^1/_2$ **ч. л.** соды.

Способ приготовления. Тыкву и кабачки нарежьте на кусочки и залейте водой. На медленном огне варите овощи до мягкости. Затем пропустите через мясорубку, добавьте в горячую овощную массу взбитые яйца, соль, уксус, муку, соду, все как следует перемешайте. Замесите тесто, затем пеките оладьи на раскаленной сковородке в сливочном масле. Готовые оладьи полейте сметаной и подавайте к столу.

Закуска «Тыквенная»

Требуется: **200 г** тыквы, **100 г** яблок, $^1/_2$ стакана воды, **4 ст. л.** сахара, **5 ст. л.** измельченных орехов, **60 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана сливок.

Способ приготовления. Нарежьте тыкву на мелкие кусочки, добавьте мелко нарезанные яблоки, сахар, воду, сливочное масло, варите до готовности. Затем разложите по блюдцам и посыпьте измельченными орехами. Можете украсить блюдо взбитыми сливками.

Тыквенный суп «По-китайски»

Требуется: **200 г** свинины, **3 ст. л.** растительного масла, **1 л** бульона, **1** головка репчатого лука, **100 г** сушеных грибов, **200 г** тыквы, **1** стакан белого вина, **1 ч. л.** лимонного сока, **2 ч. л.** крахмала, соль, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Мясо нарежьте на мелкие кусочки. Далее нарежьте репчатый лук и обжарьте мясо с луком на раскаленной сковороде на растительном масле. Залейте мясо бульоном или овощным отваром, добавьте крахмал, предварительно размешав его в небольшом количестве воды, размоченные грибы. Варите полученную массу 20 мин на медленном огне при постоянном помешивании. Затем положите мелко нарезанную тыкву, поварите еще несколько минут. Введите вино, перец, соль, лимонный сок. Варите еще несколько минут и подавайте суп к столу, предварительно украсив его петрушкой и укропом.

Тыква печеная

Требуется: **1 кг** тыквы, **400 г** брынзы, $^1/_2$ **кг** свежих помидоров, **100 г** сливочного масла, соль, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте на кусочки и сварите в подсоленной воде. Выложите кусочки на предварительно смазанный маслом противень. Каждый слой пересыпьте натертой брынзой. Поверх слоя из брынзы выложите слой нарезанных помидоров. Полейте растопленным сливочным маслом и запекайте блюдо в разогретой духовке. Готовое блюдо посыпьте зеленью и подавайте к столу.

«Весна»

Требуется: **1 кг** тыквы, **200 г** свиного сала, **300 г** свежих яблок, **400 г** соленых огурцов, **2** головки репчатого лука, **2 ст. л.** сахара, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Мелко нарежьте репчатый лук и обжарьте его на разогретой сковороде на свином сале. Нарежьте тыкву на мелкие кусочки. Оставшееся сало растопите на медленном огне. Положите тыквенные кусочки в него, добавьте обжаренный лук и на медленном огне тушите тыкву до мягкости.

Маринованные огурцы и яблоки без кожицы нарежьте на мелкие кусочки. Положите огурцы и яблоки в кастрюлю с тыквой, все как следует перемешайте и тушите до готовности. Затем посолите, всыпьте сахар и опять перемешайте. Готовую закуску охладите, посыпьте укропом и подавайте к столу.

Фаршированная тыква с рисом и чесноком

Требуется: **1** тыква **(2–3 кг), 300 г** свежих помидоров, $^1/_3$

стакана риса, **2** головки репчатого лука, **1** стакан мясного бульона, **3 ст. л.** растительного масла, **100 г** сыра, **1** стакан сметаны, зелень, **2** зубчика чеснока, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Залейте рис горячей водой. Мелко нарежьте лук и немного обжарьте его на разогретом масле. Мелко нарежьте помидоры, натрите чеснок на терке. Перемешайте рис, нарезанный лук, помидоры, чеснок, добавьте соль и перец.

Положите фарш в приготовленные половинки тыквы. Поместите тыкву на предварительно смазанный маслом противень. В каждую половинку влейте немного бульона и поставьте в духовку. Непосредственно перед готовностью полейте тыкву растительным маслом, посыпьте тертым сыром и доведите до готовности. Подавайте фаршированную тыкву к столу в горячем виде. Перед подачей украсьте зеленью и сметаной.

«Нежность»

Требуется: по **1 кг** тыквы и свежих помидоров, **5 ст. л.** муки, по **100 г** сыра и сливочного масла, соль, черный молотый перец, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте тыкву на кусочки. Посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на разогретом масле на сковороде до полуготовности. Затем выложите кусочки тыквы на предварительно смазанный маслом противень.

Помидоры разрежьте на половинки. Выложите половинки помидоров на тыкву, сбрызните растопленным маслом, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке в течение нескольких минут. Затем разложите закуску на блюдо и украсьте зеленью. Подавайте к столу в охлажденном виде.

Борщ «Оригинальный»

Требуется: **200 г** тыквы, **800 г** свеклы, **2** головки репчатого лука, **100 г** моркови, **2** корня петрушки, **40 г** сливочного масла, по $^1/_2$ стакана сливок и воды, **30 г** зеленого лука, **1** л молока, соль.

Способ приготовления. Репчатый лук нарежьте кубиками. Тыкву, корень петрушки, морковь, свеклу натрите на терке. Овощи пассеруйте 2–3 мин со сливочным маслом. Воду и молоко доведите до кипения, посолите и добавьте спассерованные овощи. Подавайте суп со сливками и мелко нарезанным зеленым луком.

Тыква «По-восточному»

Требуется: $^1/_2$ **кг** тыквы, **300 г** инжира, **60 г** сливочного масла, по **2 ст. л.** сахара и муки, **1** стакан молока, **3 ст. л.** измельченных сухарей.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте на мелкие кусочки, обжарьте на масле. Нарежьте инжир на тонкие ломтики, смешайте их с обжаренной тыквой. Затем положите тыкву и инжир на сковороду, предварительно смазанную маслом. Выложите горкой.

Смешайте муку с молоком, введите сахар и сливочное масло, варите на медленном огне до загустения. Полученной массой залейте тыкву, посыпьте сухарями и запеките в духовке в течение нескольких минут.

Тыквенная запеканка

Требуется: $^1/_2$ **кг** тыквы, **250 г** творога, по $^1/_2$ стакана молока и сметаны, **4 ст. л.** манной крупы, **4** яйца, **80 г** сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления. Нарезанную кусочками тыкву слегка обжарьте на масле.

Сварите манную кашу на молоке. В нее положите обжаренную тыкву, взбитые яйца и творог. Все как следует перемешайте, добавьте сахар, посолите и выложите на сковороду, предварительно смазанную маслом. Залейте яйцом и запеките в духовке. Подавайте запеканку в горячем виде. Отдельно к запеканке подайте сметану или варенье.

Тыквенный суп

Требуется: **2**$^1/_2$ **кг** тыквы, **125 г** сыра, **1** стакан сметаны, $^1/_2$ стакана сливок, $^1/_2$ **л** молока, **250 мл** белого вина, **130 г** манной крупы, $^1/_2$ **кг** лука-порея, **1 л** куриного бульона, **80 г** топленого масла, **2** яйца, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Нарежьте лук и смешайте с частью топленого масла. Добавьте нарезанную кубиками тыкву (отложив 300 г), приправьте специями, влейте вино и бульон и тушите 20 мин. Молоко соедините с оставшимся маслом, нагрейте, посолите, затем всыпьте манную крупу и доведите до кипения. Введите сыр и желтки. Слепите клецки и сварите их. Суп протрите в пюре, нарежьте кольцами лук-порей и тушите в супе вместе с оставленной тыквой. Помешивая, влейте сливки и сметану, затем добавьте клецки.

Суп из спаржи

Требуется: **20** стеблей спаржи, **3 ст. л.** измельченных сухарей, **80 г** сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Отберите ровную спаржу, промойте ее, ножом снимите кожицу так, чтобы не сломать головку. Очищенную и промытую спаржу свяжите в пучок, обрежьте и варите в подсоленной воде 20 мин. Когда она будет готова, переложите ее на сито, дайте стечь воде.

Для соуса всыпьте сухари в разогретое на огне сливочное масло. Когда они подрумянятся, все как следует перемешайте. Отварную спаржу разотрите до состояния пюре и залейте приготовленным соусом. Затем подавайте к столу.

Суп из артишоков

Требуется: **10** артишоков, **1 л** воды, **3** яйца, $^3/_4$ стакана белого столового вина, $^1/_4$ лимона, **3 ст. л.** сахарной пудры, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Отрежьте у выбранных артишоков стебель у основания, срежьте твердые части листьев. Дно артишоков (место, где отрезан стебель) натрите лимоном. Удалите из артишоков сердцевину, промойте. Затем сложите в кастрюлю, залейте горячей водой и варите 15 мин под крышкой. Готовые артишоки разотрите до состояния пюре, залейте соусом и подавайте к столу.

Для соуса разотрите яичные желтки вместе с сахарной пудрой, добавьте цедру лимона, подлейте вино и взбивайте венчиком. Затем поставьте на водяную баню и взбивайте до загустения. До кипения соус не доводите. Когда соус загустеет, выньте цедру лимона и добавьте лимонный сок. Украсьте зеленью и посолите по вкусу.

Суп каштановый

Требуется: **10** каштанов, **1 л** воды, **2** стакана молока, **2** яйца, $^1/_2$ стакана сливок, сахар, соль.

Способ приготовления. Очистите каштаны, залейте их водой и варите под крышкой до мягкости. Готовые каштаны пропустите через мясорубку, затем залейте молоком, посолите, добавьте немного сахара и несколько минут нагревайте на водяной бане.

Взбейте яйца и соедините со сливками. Полученную массу как следует перемешайте и соедините с ранее приготовленной смесью. Все как следует еще раз перемешайте и подавайте к столу в горячем виде.

Фаршированные овощи и голубцы

Голубцы овощные

Требуется: **1 кг** капусты, **100 г** моркови, **2–3** головки лука, **2** помидора, **250 г** сметаны, по **50 г** томатного пюре и растительного масла, сельдерей, петрушка.

Способ приготовления. Очистите кочан капусты, вырежьте из него кочерыжку, положите в подсоленный кипяток и варите 15–20 мин. После этого выложите капусту на сито и, дав стечь воде, разберите на отдельные листья, которые послужат заготовками для будущих голубцов.

Предварительно капустные листья немного отбейте, чтобы они сворачивались без всякого труда. Для начинки используются любые овощи, нарезанные и перемешанные между собой. На капустные листья положите овощной фарш и сверните, придав голубцам продолговатую форму. Обжарьте в растительном масле на маленьком огне, после чего сложите в неглубокую кастрюлю, добавьте туда же масло и томатное пюре и тушите в духовом шкафу 30–40 мин. Во время тушения голубцы несколько раз поливайте соусом.

Голубцы мясные

Требуется: по **500 г** капусты и говядины, **100 г** риса, **200 г** репчатого лука, **300 г** сметаны, томат-пюре, по **60 г** масла сливочного и муки, перец, зелень.

Способ приготовления. Листья капусты запустите в кипящую воду и варите 15–20 мин. Сваренные до полуготовности капустные листья выньте, остудите и слегка отбейте черешки тяпкой. На листья выложите фарш и заверните в виде рулетиков. Фарш готовьте следующим образом: в провернутое три раза через мясорубку мясо добавьте воды (примерно 20 % от веса мяса), сваренный до полуготовности рис, спассерованный лук, соль, перец.

Голубцы обваляйте в муке, обжарьте на сковороде, залейте сметанным соусом с томатом и луком и запекайте в духовке до готовности. Для соуса в нагретую до кипения сметану добавьте нагретую без жира муку (муку сушите при 110–120 °С, не допуская изменения ее цвета), затем спассерованный лук, соль, молотый перец и томат-пюре и варите при слабом кипении 10–15 мин. Подавайте голубцы с тем соусом, в котором они

тушились.

Голубцы с грибами и пшенной начинкой

Требуется: **3** луковицы, **8** сухих или свежих грибов, фунт **(400 г)** пшена, **1** кочан кислой капусты, растительное масло, **1** морковь, **2** корня петрушки, **1** корень сельдерея.

Способ приготовления. Луковицу мелко порубите, поджарьте в прованском (оливковом, растительном) масле. Грибы отварите. Все смешайте, добавьте пшено, промытое в теплой воде. От кочана кислой капусты отделите листья, вырежите у каждого толстую среднюю жилу, посолите, положите фарш, сверните капустный лист с фаршем рулетом.

В кастрюлю налейте 1 ст. л. масла, уложите рулетики в кастрюлю плотно друг к другу, поливая каждый ряд маслом. Сверху покройте оставшимися листьями капусты, залейте взваром из кореньев, накройте крышкой, поставьте в горячую печку (духовку) на 2 ч.

Готовые рулеты уложите на блюдо, полейте маслом с поджаренным луком.

Голубцы с рисом и зеленью

Требуется: **1** средний кочан капусты, **1** $^1/_2$ стакана риса, **3–4** крупные моркови, **2** луковицы, зелень укропа и петрушки, **2 ст. л.** панировочных сухарей, **4–5 ст. л.** растительного масла, $^1/_2$ стакана овощного бульона, соль, перец.

Способ приготовления. Кочан капусты обмойте, вырежьте кочерыжку, опустите в кипящую подсоленную воду и варите 12–15 мин. Затем разберите на отдельные листья и слегка отбейте утолщенные места.

Рис отварите до полуготовности. Мелко нарезанный лук и натертую на терке морковь спассеруйте на масле. Рис, лук и морковь смешайте, добавьте соль, перец, зелень укропа и петрушки.

На подготовленные капустные листья положите фарш, сверните их рулетиком или в виде конвертов, запанируйте в сухарях и обжарьте на масле. Затем голубцы уложите в кастрюлю, залейте овощным бульоном или водой и тушите. Подавайте с отварным картофелем и солеными огурцами.

Голубцы с морковью

Требуется: **1–1** $^1/_2$ **кг** капусты (средний кочан), **4** моркови, **2–**

3 луковицы, петрушка, сельдерей, **2** помидора, **1** стакан сметаны, растительное масло.

Способ приготовления. Капусту очистите, вырежьте кочерыжку и варите в подсоленой воде 10–20 мин. Выложите на сито, дайте стечь воде, разберите на листья, стебли срежьте ножом. На каждый лист положите овощной фарш, заверните, обжарьте в масле, сложите в неглубокую кастрюлю, добавьте сметану, порезанные помидоры, накройте крышкой и поставьте в духовку на 20–30 мин.

Приготовление фарша: овощи нарежьте соломкой, обжарьте на масле до готовности, положите нарезанные дольками помидоры, соль, перец, зелень.

Голубцы с картофелем

Требуется: **1 кг** картофеля, **3** головки репчатого лука, $^1/_2$ стакана молока, **300 г** капустных листьев, по **150 г** сметаны и сыра, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Картофель отварите и горячим протрите сквозь сито. Лук спассеруйте, смешайте с картофелем, залейте горячим молоком, посолите и все хорошо взбейте. Капусту ошпарьте, отбейте утолщенные части листа, уложите картофельный фарш, заверните, как обычные голубцы, залейте сметаной, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке.

Голубцы с рыбой и грибами

Требуется: **1 кг** капусты, **1 кг** судака, **4 ст. л.** топленого масла, **2** стакана муки, **300 г** грибов, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления. Выпотрошите рыбу и очистите ее от костей. Разрежьте филе на маленькие куски. Нарезанные куски поперчите, посолите и обжарьте в топленом масле на раскаленной сковороде до образования хрустящей корочки.

Промойте и тонко нарежьте грибы. На сковороде разогрейте масло и выложите на нее грибы. Через 15 мин добавьте 3–4 ст. л. воды и закройте сковороду крышкой. Жарьте грибы до готовности, солите их по вкусу. Жареную рыбу и грибы смешайте.

Кочан капусты обмойте, вырежьте кочерыжку, опустите в кипящую подсоленную воду и варите 12–15 мин. Затем разберите на отдельные листья и слегка отбейте утолщенные места.

На подготовленные капустные листья положите рыбно-грибной фарш, сверните их рулетиком или в виде конвертов, запанируйте в сухарях и обжарьте на масле. Затем голубцы

уложите в кастрюлю, залейте овощным бульоном или водой и тушите. Подавайте с отварным картофелем и солеными огурцами.

Голубцы в листьях шпината

Требуется: по **1 кг** шпината, фарша из свинины, **1** булочка, **100 г** сала, **1** пучок петрушки, соль, **4** головки репчатого лука, **4** яичных желтка, **1 ч. л.** горчицы, **500 г** мелких помидоров, **300 г** сливочного масла, приправа для стейка.

Способ приготовления. Листья шпината промойте и обсушите. Фарш смешайте с размоченной в молоке булкой, рубленой зеленью, кубиками сала, желтками, горчицей, вымесите, приправьте специями, солью. Разложите листики шпината, положите фарш и заверните. Нанижите голубцы вперемежку с помидорами на шампуры, разложите на алюминиевых корытцах для гриля. Сливочное масло смешайте с приправой для стейка и солью, разложите хлопья масла поверх голубцов, жарьте до готовности.

Голубцы с мясом

Требуется: **800 г** капусты, **200 г** свинины, **200 г** говядины, **1** луковица, **2 ст. л.** томатной пасты, **2 ст. л.** сметаны, 1/2 **ст. л.** уксуса, соль, молотый перец.

Способ приготовления. Мясо пропустите через мясорубку и приготовьте фарш. Положите в него лук, перец, пропущенную через мясорубку капусту. Все перемешайте и посолите по вкусу.

Капустные листья обдайте кипятком и начините их мясным фаршем. Обжарьте голубцы на сковороде и сложите в сотейник. Добавьте томат, сметану и уксус. Затем поставьте в горячую духовку и запекайте до полной готовности.

Голубцы «Украинские»

Требуется: по **500 г** капусты и говядины, **100 г** риса, **200 г** репчатого лука, **300 г** сметаны, **200 г** томат-пюре, по **60 г** масла сливочного и муки, перец, зелень.

Способ приготовления. Листья капусты запустите в кипящую воду и варите 15–20 мин. Сваренные до полуготовности капустные листья выньте, остудите и слегка отбейте черешки тяпкой. На листья выложите фарш и заверните в виде рулетиков. Фарш готовьте следующим образом: в провернутое три раза через мясорубку мясо добавьте воды (примерно 20 % от веса мяса), сваренный до полуготовности рис, спассерованный лук, соль,

перец.

Голубцы обваляйте в муке, обжарьте на противне или сковороде, залейте сметанным соусом с томатом и луком и запекайте в духовке до готовности. Для соуса в нагретую до кипения сметану добавьте нагретую без жира муку (муку сушите при 110–120 °С, не допуская изменения ее цвета), затем спассерованный лук, соль, молотый перец и томат-пюре и варите при слабом кипении 10–15 мин. Подавайте голубцы с тем соусом, в котором они тушились.

Голубцы с гречневой кашей, фаршем и морской капустой

Требуется: **500 г** белокочанной капусты, **200 г** гречневой крупы, **200 г** мясного фарша, **300 г** консервированной морской капусты, **50 г** растительного масла, **200 г** репчатого лука, **2 ч. л.** йодированной соли.

Способ приготовления. Гречневую крупу промойте горячей водой и сварите вязкую кашу. На разогретом растительном масле обжарьте мелко нарезанный лук вместе с мясным фаршем. В глубокую тарелку сложите обжаренный фарш и гречневую крупу, посолите, перемешайте.

Свежую белокочанную капусту промойте, нарежьте квадратами, положите в подсоленную кипящую воду и варите в течение 20 с. Положите в подготовленные таким образом листья начинку из гречневой каши, сверните конвертиком. Получившиеся голубцы положите на смазанный жиром противень, сбрызните сверху растительным маслом. Запекайте в духовке в течение 15 мин.

Капустные голубцы с яблоками

Требуется: **800 г** свежей капусты, **900 г** яблок, **50 г** манной крупы, свежие яйца, **50 г** маргарина.

Способ приготовления. Свежую капусту и очищенные яблоки отварите, добавьте манную крупу, 1–2 свежих яйца. Все посолите, хорошо порубите. Из полученной массы сформуйте лепешки, обваляйте в панировочных сухарях, пожарьте на растительном масле или маргарине. Подавайте теплыми.

Плов с голубцами на виноградных листьях

Требуется: **100 г** риса, **90 г** моркови, **40 г** репчатого лука, **30 г** бараньего жира, специи, соль. Для фарша: **70 г** баранины,

виноградные листья, специи, соль.

Способ приготовления. Баранину пропустите через мясорубку. В фарш добавьте мелко нарубленный лук, соль, черный молотый перец и хорошо перемешайте.

У виноградных листьев небольшого размера удалите черешки и промойте листья в холодной воде. На каждый лист положите фарш и заверните, придав голубцу округло-приплюснутую форму. Затем нанижите голубцы на нитку и сложите каждую пару швом друг к другу.

Обжарьте на раскаленном жире нарезанный полукольцами лук и морковь – соломкой, затем залейте водой, положите соль, специи, голубцы и тушите 15–20 мин. Затем засыпьте подготовленный рис и варите в открытой посуде до полного выкипания жидкости, закройте крышкой и варите до готовности 30–40 мин.

Перед подачей к столу осторожно выньте голубцы, плов уложите горкой на блюдо, а сверху положите голубцы, сняв с них нитки.

Голубцы с рисом и яблоками

Требуется: **1 кг** капусты, $^1/_2$ стакана риса, **3** моркови, **10–15** долек сухих яблок, **3 ст. л.** растительного масла, **1** стакан воды, соль по вкусу.

Способ приготовления. Промойте рис, замочите на 2 ч. Промойте сушеные яблоки в теплой воде, замочите на 30 мин, пропустите через мясорубку. Нарезанную соломкой морковь, яблоки положите в кастрюлю, залейте подсоленной водой, доведите до кипения, добавьте рис вместе с водой, в которой он замачивался, доведите до кипения, варите 5–6 мин. Настаивайте 20–25 мин. Промойте капустные листья в холодной воде, затем ошпарьте их кипятком, чтобы они сделались эластичными, и заверните в них рисовый фарш.

Затем проткните каждый голубец в центре на месте соединения концов листа иголкой с ниткой и нанижите на нитку несколько голубцов, связывая их кольцом.

Плов с голубцами, яйцами и перцем

Требуется: **700 г** мяса, **300 г** виноградных листьев, **6** яиц, **3** луковицы, **2** головки чеснока, **1**1/2 **ч. л.** черного перца, **200 г** моркови, **50 г** растительного масла, соль.

Способ приготовления. Потушите лук, морковь и мелко порубленное мясо в растительном масле. Промойте виноградные

листья в холодной воде, затем ошпарьте их кипятком, чтобы они сделались эластичными, и заверните в них фарш.

Затем проткните каждый голубец в центре на месте соединения концов листа иголкой с ниткой и нанижите на нитку несколько голубцов, связывая их кольцом.

Приготовленные таким образом голубцы погрузите в плов. После погружения голубцов залейте все 1/2 стакана воды, заправьте пряностями, солью и тушите 15 мин на медленном огне. Затем заложите рис и готовьте плов по обычной схеме.

Помидоры, фаршированные яйцами

Требуется: 1/2 **кг** помидоров, **3** вареных яйца, **20 г** зеленого лука, **100 г** сметаны, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления. Помидоры вымойте, срежьте верхушки, выньте мякоть, смешайте ее с мелко порубленными яйцами, нарезанным луком, сметаной, посолите. Помидоры подсолите, наполните подготовленной массой, накройте верхушками. Украсьте на тарелке листочками петрушки.

Фарши для помидоров

1. Требуется: **1** свежий огурец, **2** яблока, **2 ст. л.** каперсов, **1 ст. л.** растительного масла, **1 ст. л.** йогурта, **1 ст. л.** петрушки, соль.

Способ приготовления. Порежьте яблоки с огурцами на кубики, нарубите каперсы, все смешайте, добавьте рубленую петрушку, соль, заправьте растительным маслом, йогуртом, перемешайте.

2. Требуется: вареная рыба, **1 ст. л.** укропа или петрушки, соль, йогурт или кефир, соль.

Способ приготовления. Рыбу мелко порежьте, посолите, добавьте зелень, йогурт, перемешайте.

Помидоры, фаршированные рисом

Требуется: **5** помидоров, **100 г** риса, перец черный или красный молотый, зелень.

Способ приготовления. Для фарширования подберите помидоры средних размеров. Отрежьте верхушки со стороны плодоножки, отожмите сок и зерна, стараясь не испортить внешний вид, посыпьте солью и перцем.

Для фарша рис промойте 6 раз и отварите до полуготовности, добавьте в него перец, чеснок и разотрите эту массу Заполните

помидоры начинкой из риса, уложите на противне, сбрызните маслом и запеките в жарочном шкафу. При подаче к столу посыпьте кинзой и укропом.

Помидоры, фаршированные треской и ананасом

Требуется: **3** помидора, по **50 г** ананаса и трески, густой майонез, перец.

Способ приготовления. Отберите крупные помидоры, удалите из них сок и семена и часть мякоти. Протрите ее через сито и смешайте с мелко нарезанной отваренной треской и ананасом. Заправьте массу солью и перцем, добавьте густой майонез и перемешайте.

Подготовленные помидоры наполните фаршем. Поставьте в духовку на 15–20 мин.

Помидоры, фаршированные сладким перцем и зеленью

Требуется: **600 г** помидоров, **100 г** сладкого болгарского перца, **50 г** репчатого лука, **10 г** зелени петрушки и кинзы, **10 г** зеленого лука, **100 г** майонеза, перец, соль.

Способ приготовления. Вымойте помидоры и аккуратно выньте мякоть. Перец очистите от семян, мелко нарежьте, посолите, поперчите и смешайте с помидорной массой, мелко рубленными репчатым луком и зеленью, заправьте майонезом. Подготовленные корзиночки помидоров посолите и наполните приготовленным фаршем. Закуску украсьте рубленым луком или зеленью.

Помидоры с грибами и перцем

Требуется: **100 г** грибов, **2–3** болгарских перца, **50 г** майонеза, **1 кг** помидоров, уксус, листья салата, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы не очень мелко порубите и отварите в соленой воде. Запеките в духовом шкафу сладкий перец, затем измельчите.

Смешайте охлажденные грибы и перец, посолите и заправьте майонезом. Отберите спелые и крепкие помидоры, срежьте верхушку и осторожно удалите часть мякоти. Сложите их в керамическую посуду, посолите, посыпьте перцем, сбрызните уксусом и поставьте на час в прохладное место, затем слейте сок и заполните помидоры фаршем из грибов и сладкого перца.

Аккуратно выложите их на блюдо, украшенное зелеными листиками салата, веточками петрушки или сельдерея.

Помидоры, фаршированные рыбой

Требуется: **200 г** помидоров, **100 г** рыбы консервированной, лимон, **15 г** растительного масла, **30 г** зеленого салата, перец, зелень.

Способ приготовления. Крупные помидоры разрежьте на четыре части, удалите семена, добавьте растительное масло, соль, перец и маринуйте несколько часов. Перед подачей к столу наполните каждую четвертинку помидоров консервированной рыбой, сверху положите тонкий ломтик лимона (без кожицы) и посыпьте зеленью. Положите на тарелку или блюдо с листьями салата.

Фаршированные помидоры по-немецки

Требуется: **2 кг** помидоров, **200 г** мягкого сыра, **1** стакан риса, **100 г** лука, **300 мл** мясного бульона, **4 ст. л.** оливкового или растительного масла, по **2 ст. л.** белого вина и воды, зелень петрушки, тимьян, соль.

Способ приготовления. Рис отварите в мясном бульоне до готовности, промойте холодной водой и слегка обжарьте на сковороде. У помидоров осторожно срежьте примерно V5 часть (с той стороны, где плодоножка). Удалите семена и крупные перегородки. Зелень петрушки порубите как можно мельче, оставив несколько веточек для украшения. Лук ошпарьте кипящей водой, затем мелко порежьте. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с зеленью, специями, рисом и луком, влейте белое вино и масло. Наполните помидоры фаршем из риса и сыра, посыпьте зеленью и украсьте сверху тонкой долькой того же помидора. Готовое блюдо поставьте на несколько минут в холодильник.

Салат «Томатный»

Требуется: **5–6** томатов средних размеров, **2–3** зубчика чеснока небольших размеров, зелень петрушки и листья салата, соль, молотый перец, майонез.

Способ приготовления. Свежие томаты тщательно промойте под проточной водой, вырежите кружочки у плодоножки (нож держите под углом, чтобы получилось небольшое углубление). Мелко порубите чеснок и зелень петрушки. Добавьте молотый перец и соль.

Затем нафаршируйте томаты и накройте вырезанными кружочками, дайте пропитаться в течение 2–3 ч. На блюдо положите листья зеленого салата и красиво уложите на них фаршированные помидоры.

Помидоры с ветчиной и сыром

Требуется: **10** помидоров, **1** пучок зеленого лука, **4** плавленых сырка, **100 г** жирной ветчины, **2 ст. л.** тертого сыра, **100 г** майонеза, **2 ст. л.** растительного масла, **4** зубчика чеснока, базилик.

Способ приготовления. Вымойте помидоры, обрежьте верхушки и ложкой выберите мякоть. Зеленый лук и ветчину порубите и смешайте с плавлеными сырками, майонезом и чесноком. Затем выложите помидоры на противень, смазанный маслом. Нафаршируйте помидоры ветчинно-сырной начинкой, присыпьте тертым сыром, заверните и запекайте в хорошо разогретой духовке в течение 30 минут. Выложите на блюдо и посыпьте мелко порубленными базиликом и петрушкой.

Помидоры с сыром

Требуется: **10** помидоров, **1** пучок зелени, **2** плавленых сырка, **300 г** ветчины, **100 г** майонеза, **4 ст. л.** тертого сыра, **2 ст. л.** растительного масла, **3** зубчика чеснока.

Способ приготовления. У помидоров обрежьте верхушки и ложкой выберите мякоть. Зелень и ветчину мелко порубите и смешайте с плавлеными сырками и майонезом, добавьте чеснок. Выложите помидоры на противень, смазанный маслом. Нафаршируйте их начинкой, присыпьте тертым сыром, заверните и запекайте в духовке в течение 30–40 мин.

Помидоры фаршированные «Пикантные»

Требуется: **10** помидоров, **200 г** пикантного сыра, **4** зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и базилика – по $^1/_2$ пучка, **100 г** майонеза, соль, черный молотый перец, **100 г** ветчины.

Способ приготовления. Выберите не очень крупные твердые помидоры, вымойте и высушите их. Осторожно острым ножом срежьте верхнюю часть и ложечкой выньте мякоть. Сыр натрите на терке и смешайте с майонезом. Зелень и зубчики чеснока порубите и смешайте с сырной массой. Ветчину нарежьте соломкой и добавьте в приготовленную массу, посолите, поперчите. Готовой начинкой наполните помидоры и накройте их

«крышечками». Выложите фаршированные помидоры на блюдо.

Помидоры с грибами и луком

Требуется: **120 г** помидоров, **40 г** грибов, **25 г** репчатого или зеленого лука, **15 г** салатной заправки или сметаны, перец.

Способ приготовления. Спелые помидоры обработайте, срежьте верхнюю часть, слегка отожмите для удаления семян, сделайте в помидорах углубление и посыпьте солью и перцем. Помидоры наполните фаршем и посыпьте зеленью.

Для фарша соленые или маринованные грибы (белые, рыжики или грузди) мелко нашинкуйте, соедините с мелко нарезанным луком и заправьте салатной заправкой или сметаной, солью и перцем.

Помидоры можете фаршировать также овощным салатом и грибной икрой.

Помидорные «Корзиночки»

Требуется: **1** яйцо, **3** помидора, $^1/_2$ банки тунца в собственном соку, **1 ч. л.** каперсов, по **75 г** майонеза и натурального йогурта без добавок, $^1/_3$ пучка салата, соль, молотый черный и красный перец по вкусу.

Способ приготовления. Сварите яйцо. С каждого помидора срежьте «крышечку», удалите мякоть, измельчите ее и сложите в отдельную миску.

Слейте жидкость с консервов. Мелко нарежьте яйцо и каперсы, смешайте с измельченной рыбой, солью, перцем и помидорной мякотью. Залейте майонезом и йогуртом.

Выложите тарелку салатными листьями. Помидорные коробочки наполните получившимся у вас фаршем, выложите на салатные листья и закройте «крышечками». Подавайте к столу с белым хлебом.

Фаршированные помидоры «Лесные»

Требуется: **300 г** грибов, **2** болгарских перца, **60 г** майонеза, **1**1/2 **кг** помидоров, уксус, салат, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы порубите и отварите в соленой воде. Запеките сладкий перец, измельчите, смешайте с охлажденными грибами, посолите и заправьте майонезом.

У помидоров срежьте верхушку и удалите мякоть. Сложите их в посуду, посолите, посыпьте перцем, сбрызните уксусом и поставьте в прохладное место на 40 мин, затем слейте сок и

заполните помидоры приготовленным фаршем. Выложите их на блюдо, украшенное зелеными листиками салата, петрушкой или сельдереем.

Помидоры, фаршированные сыром

Требуется: **10** помидоров, **200 г** пикантного сыра, **4** зубчика чеснока, по $^1/_2$ пучка зелени петрушки, укропа и базилика, **100 г** майонеза, соль, черный молотый перец, **100 г** ветчины.

Способ приготовления. Выберите не очень крупные твердые помидоры, острым ножом срежьте верхнюю часть и ложечкой выньте мякоть. Сыр натрите на терке и смешайте с майонезом. Зелень и зубчики чеснока порубите и смешайте с сырной массой. Ветчину нарежьте соломкой и добавьте в приготовленную массу, посолите, поперчите. Готовой начинкой наполните помидоры и накройте их «крышечками». Выложите фаршированные помидоры на блюдо.

Закуска из помидоров в желе

Требуется: **6** помидоров в собственном соку, **2** стакана куриного бульона, **80 г** отварной курицы, **10 г** желатина, по **2** вареных яйца и соленых огурца, **100 г** зеленого горошка.

Способ приготовления. Желатин залейте водой, дайте набухнуть и добавьте в бульон. В салатницу выложите горошек, яйца, нарезанные кружочками, залейте бульоном с желатином и дайте остыть. У помидоров снимите «крышечки» и удалите мякоть, смешайте ее с нарубленным куриным мясом. Полученной массой нафаршируйте помидоры и выложите в салатницу, после чего долейте вторую половину желе. Дождитесь застывания и подавайте к столу.

Помидоры фаршированные «Дичь»

Требуется: **1 кг** свежих помидоров, **400 г** филе куропатки или рябчика, **300 г** картофеля, **200 г** свежих огурцов, по **100 г** салата и свежих яблок, **2** яйца, $^1/_2$ стакана майонеза, **1 ст. л.** лимонного сока, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. У помидоров вырежите сердцевину, посолите, поперчите и наполните салатом из дичи. Для него мясо дичи отварите, картофель, огурцы, сваренные вкрутую яйца и очищенное яблоко нарежьте ломтиками, листья салата разрежьте на 3–4 части. Все это смешайте с майонезом, добавив соль, перец, лимонный сок. Начиненные салатом помидоры запеките в

духовке в течение 10–15 мин.

Фаршированный перец «По-провансальски»

Требуется: **6** перцев, **2** луковицы, **300 г** капусты, **200 г** шпика, $^1/_2$ стакана риса, $^1/_2$ стакана растительного масла, **1 ст. л.** сливочного масла, **3** яйца, **200 г** сыра, чеснок, соль.

Способ приготовления. Один перчик тонко нашинкуйте, остальные разрежьте пополам и очистите от семечек. В сковороде обжарьте лук и нашинкованную капусту. В этой же сковороде обжарьте мелко нарезанный шпик. Добавьте в сковороду рис, резаный перец, чеснок, соль и растительное масло. Варите на медленном огне. Затем смешайте полученную массу с рублеными яйцами и тертым сыром. Начините фаршем половинки перца, обмажьте их маслом и поставьте в разогретую духовку.

Перец, фаршированный овощами

Требуется: **8** одинаковых стручков сладкого перца, **1** корень петрушки, **1** морковь, **1** небольшая луковица или **1** порей, около **100 г** сельдерея, около **200 г** савойской капусты, **2** луковицы, **4** помидора или **1 ст. л.** томатной пасты, **8 ст. л.** растительного масла, соль, перец, измельченный красный перец, зелень петрушки или укроп.

Способ приготовления. Срежьте «верхушки» стручков, выньте чайной ложкой сердцевину и семена, ополосните снаружи и изнутри. Овощи вымойте, очистите и нашинкуйте, лук измельчите.

Половину масла подогрейте в кастрюле, куда положите измельченные овощи. Слегка поджарьте. Прибавьте очищенные от кожицы помидоры или томатную пасту, смешанную с несколькими ложками бульона или воды. Тушите вместе.

Внимание! К такой начинке иногда добавляют яйцо или только белок или желток, оставшиеся после приготовления других блюд, что не только улучшает вкус блюда, но и вводит в его состав белок. Чтобы начинка оказалась не слишком жидкой, нужно выпарить лишнюю жидкость, т. е. поставить открытую кастрюлю на сильный огонь и подогревать, помешивая, доводя до нужной густоты. Полученной густой смесью нафаршируйте стручки перца, уложите их в кастрюлю, в которую добавьте немного растительного масла и 1/2 стакана воды. Тушите перец до готовности.

Фарш для перцев

Требуется: **10** помидоров, **150 г** риса, **10** шпротин, **3 ст. л.** растительного масла, **2** дольки чеснока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Рис отварите, помидоры очистите от шкурки, обварив кипятком, порежьте на мелкие кусочки, чеснок разотрите с солью и шпротами, положите в сковороду, добавьте помидоры, зелень петрушки, посолите, перемешайте с рисом, разогрейте, заполните фаршем подготовленный перец.

Перец «Осенний поцелуй»

Требуется: **8–9** красных и желтых сладких перцев, **200 г** грибов, **6** сваренных вкрутую яиц, **1** луковица, **100 г** сыра, **5 ст. л.** сливочного масла, сметана для заправки **(1–1**1/2 стакана), соль.

Способ приготовления. Мелко нарезанные грибы и лук обжарьте на сливочном масле, добавьте мелко накрошенные яйца, тертый сыр, слегка подсолите и хорошенько все перемешайте. Вырежьте у перцев черешки, вычистите семена. Затем наполните перцы приготовленным фаршем, заверните их в алюминиевую фольгу и закопайте в горячую золу. Блюдо будет готово через 15–20 мин. Выньте перцы из золы, осторожно разверните фольгу, выложите их на тарелки и заправьте подсоленной сметаной.

Перец, фаршированный по-французски

Требуется: **1 кг** сладкого перца, **300 г** твердого сыра, **100 г** свиного шпика, **2 ст. л.** куриного бульона, **100 г** изюма, черный молотый перец, зелень базилика, майорана, соль.

Способ приготовления. Осторожно срежьте «верхушки» у перцев, вырежьте середину. Нарежьте кубиками шпик, поджарьте и на нем обжарьте хлебные тосты. Нарежьте мелкими ломтиками сыр, базилик – полосками. Смешайте поджаренный шпик с сыром и базиликом, а также с промытым изюмом. Этой начинкой заправьте подготовленные перцы. Нагрейте духовку до 200 °С. фаршированные перцы выложите в огнеупорное блюдо, залейте куриным бульоном и томите в духовке в течение 20 мин. Готовое блюдо перед подачей посыпьте майораном.

Фаршированный перец с сыром

Требуется: **3–4** перца, **100–150 г** сыра, **75 г** сливочного масла, **2–3** дольки чеснока.

Способ приготовления. Перец помойте, срежьте плодоножки, удалите семена. Натрите на крупной терке сыр и

охлажденное твердое масло, чеснок – на мелкой. Все тщательно смешайте и нафаршируйте перцы.

Перед подачей к столу поставьте в холодильник на 15–20 мин. Подавайте на тарелке, нарезав кружочками, украсив зеленью петрушки.

Фаршированные камби

Требуется: **8** камби – стручковый перец круглой формы, **2** небольших свежих огурца, **2** помидора, **1** морковь, **100 г** брынзы, **2 ст. л.** измельченных орехов, **2–3 ст. л.** растительного масла, **2** яйца, **2** дольки чеснока, зелень петрушки, укропа, **1 ч. л.** простокваши.

Способ приготовления. Из вымытых стручков камби выньте семена, натрите на терке морковь, помидоры, смешайте с нарезанными кубиками огурцами, зеленью петрушки. В перец налейте по капельке лимонного и чесночного сока, засыпьте щепотку соли, оставьте на 10 мин, заполните фаршем, сбрызните лимонным соком, слегка смажьте постным маслом, залейте смесью из простокваши, измельченных орехов, яиц.

Красный сладкий перец, фаршированный брынзой

Требуется: **10** красных сладких перцев, **200 г** брынзы, **200 г** творога, **3 ст. л.** сметаны, зеленый лук, соль.

Способ приготовления. Каждый перец разрежьте на половинки, выньте семена, вымойте. Творог, брынзу разотрите со сметаной, посолите по вкусу, заполните перцы, посыпьте луком.

Перец, фаршированный рисом и мясом

Требуется: по **500 г** болгарского перца и мяса, по **100 г** лука и шпика, **200 г** риса, **50 г** томата, перец молотый, зелень.

Способ приготовления. Отберите примерно одинаковые по форме и размерам перцы. Надрежьте верхнюю, широкую часть не до конца, чтобы она оказалась в виде крышечки, удалите стержень, не нарушая целостности перца. Положите перцы в кипящую воду на 1–2 мин, откиньте на дуршлаг.

Для фарша мякоть баранины, свинины или говядины пропустите через мясорубку вместе с репчатым луком, посолите, добавьте молотый перец, рис и все хорошо перемешайте. Перцы заполните фаршем и уложите их в несколько рядов в глубокий сотейник, дно которого предварительно смажьте ломтиком свиного сала (шпика). Залейте бульоном, закройте крышкой и

тушите на слабом огне около часа. После этого залейте сметанным соусом и прокипятите. Подавайте с соусом, при желании посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Перец в маринаде

Требуется: **500 г** болгарского перца, по **100 г** репчатого лука и капусты белокочанной, по **50 г** сельдерея и масла растительного, **120 г** маринада, зелень, соль.

Способ приготовления. Обдайте перец кипятком, чтобы он стал мягче. Остальные овощи нарежьте соломкой или мелкими кубиками, смешайте с небольшим количеством растительного масла, добавьте мелко нарезанную капусту, соль и тушите. Наполните перцы этим фаршем и положите перцы в один ряд в мелкую посуду, залейте маринадом из овощей с томатом и тушите в жарочном шкафу 20–30 мин.

Подавайте перец охлажденным в салатнике или на глубоком блюде, посыпав укропом или зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные рыбой

Требуется: **150 г** кабачков, **60 г** мяса щуки, сома, камбалы или трески, **45 г** яиц, **25 г** майонеза, **10 г** томатной пасты,

25 г помидоров, **15 г** красного сладкого перца, **10 г** растительного масла, **10 г** зеленого салата, $^1/_5$ лимона, перец.

Способ приготовления. Кабачки, очищенные от кожицы, нарежьте кружками толщиной 1–1^1/2 см, посыпьте солью и перцем и обжарьте до готовности, но не подрумянивая.

На каждый кружок кабачка положите фарш, по краям загарнируйте мелко нарезанными помидорами, ошпаренным красным сладким перцем и украсьте листьями салата. На фарш положите тонкие ломтики лимона без кожи.

Для фарша вареную рыбу и крутые яйца мелко нарежьте, заправьте майонезом с томатной пастой и перцем.

Баклажаны с фаршем из риса с овощами

Требуется: **5** баклажанов, **4** помидора, **2** луковицы, **2** перца, **2 ст. л.** риса, **3–4 ст. л.** растительного масла, соль.

Способ приготовления. Рис отварите до полуготовности. Вымытые баклажаны разрежьте вдоль (4 см), удалите семена. Перцы порежьте на кусочки, смешайте с рисом, нафаршируйте баклажаны, обжарьте. Баклажаны положите в глубокую сковороду с маслом, добавьте лук, поджаренный на растительном масле,

помидоры, нарезанные дольками, накройте крышкой, тушите до готовности.

Фаршированные кабачки «Восхищение»

Требуется: **300 г** кабачков, **300 г** вареного куриного мяса, **100 г** любых орехов, **25 г** майонеза, **10 г** томатной пасты, **25 г** помидоров, **15 г** красного сладкого перца, **10 г** растительного масла, **10 г** зеленого салата, $^1/_5$ лимона, перец.

Способ приготовления. Кабачки, очищенные от кожицы, нарежьте кружками толщиной 1–$1^1/2$ см, посыпьте солью и перцем и обжарьте до готовности, не подрумянивая.

На каждый кружок кабачка положите фарш, по краям загарнируйте мелко нарезанными помидорами, ошпаренным красным сладким перцем и украсьте листьями салата. На фарш положите тонкие ломтики лимона без кожи.

Для фарша куриное мясо и орехи мелко нарежьте, заправьте майонезом с томатной пастой и перцем.

Фаршированные баклажаны

Требуется: **600 г** консервированных баклажанов, **2** моркови, **1** головка репчатого лука, **1** корень петрушки, **1 ст. л.** томатной пасты, **4 ст. л.** растительного масла, **3 ч. л.** сахара.

Способ приготовления. Баклажаны разрежьте вдоль и удалите часть мякоти. Мелко нарезанный лук обжарьте на масле. Морковь, петрушку и мякоть баклажанов нарежьте кубиками, добавьте лук и потушите, добавив томат, соль и сахар. Баклажаны нафаршируйте, уложите в кастрюлю, залейте овощным отваром и тушите до готовности баклажанов.

Баклажаны «Любимые»

Требуется: **6** средних баклажанов, **500 г** свинины, по **100 г** лука и шпика, **200 г** риса, **50 г** томата-пюре, **100 г** твердого сыра, **1 ч. л.** черного молотого перца, **10** зелени петрушки, **1 ч. л.** соли.

Способ приготовления. Баклажаны разрежьте вдоль пополам, удалите часть мякоти. Смесь переложите в половинки баклажанов, посолите, поперчите, сверху уложите ломтики сыра и зажарьте на гриле до готовности.

Для фарша мякоть свинины пропустите через мясорубку вместе с репчатым луком, посолите, добавьте молотый перец, рис и все хорошо перемешайте. Заполните половинки баклажанов фаршем и уложите их в несколько рядов в глубокий сотейник,

дно которого предварительно смажьте ломтиком свиного сала (шпика). Залейте бульоном, закройте крышкой и тушите на слабом огне около часа. После этого залейте сметанным соусом и прокипятите. Подавайте с соусом, при желании посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Баклажаны с сыром и помидорами

Требуется: **6** средних баклажанов, **300 г** помидоров, **250 г** сыра, веточка розмарина, соль, перец.

Способ приготовления. Баклажаны разрежьте вдоль пополам, удалите часть мякоти. Помидоры нарежьте кубиками смешайте с истолченными листиками розмарина. Смесь переложите в половинки баклажанов, посолите, поперчите, сверху уложите ломтики сыра и зажарьте на гриле до готовности.

Блюда из яиц

Болтушка «Дунайская»

Требуется: **1** средний кочан капусты, **2–3** небольшие моркови, **5** яиц, **3 ст. л.** растительного масла, $^1/_2$ стакана томатной пасты, **2** луковицы, **1** лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту и потушите ее на растительном масле. Через 10–15 мин добавьте нарезанную соломкой морковь, а потом лук и томатную пасту. Тушите все вместе еще 10–12 мин, в конце посолите и положите лавровый лист.

Пока капуста готовится, взбейте яйца, перемешайте их с содержимым сковороды, следите, чтобы ничего не подгорело.

Бутерброд «Улочки Парижа»

Требуется: **8** ломтиков хлеба, **2** желтка, $^1/_3$ стакана молока, **150–200 г** тертого сыра, **1 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. В тарелку вбейте 2 желтка, влейте молоко и размешайте. Сыр натрите на терке. Ломтики хлеба обмакните в приготовленное молоко и выложите на сковороду, смазанную маслом, а сверху посыпьте тертым сыром. Сковороду накройте крышкой, поставьте на огонь и жарьте до тех пор, пока сыр не расплавится.

Глазунья «Зимняя»

Требуется: **1** сельдь среднего размера, лучше жирная (подойдет также селедочный фарш), **30 г** сливочного масла, зеленый лук, **4–5** яиц.

Способ приготовления. Если вы взяли селедку, а не фарш, то отделите ее от костей и мелко порежьте. Перемешайте с яйцами и вылейте на разогретую и смазанную маслом сковороду. Когда яичница будет готова, посыпьте ее мелко нарезанным луком.

Глазунья «Пикантная»

Требуется: **5–6** яиц, **3–4** помидора, **2** средние луковицы, соль.

Способ приготовления. На смазанной маслом и разогретой сковороде обжарьте помидоры вместе с луком. После того как они

немного подрумянятся, вбейте в сковороду яйца, посолите.

Глазунья «Отрада»

Требуется: **3–4** яйца, **250 г** тыквы, очищенной от семечек, **20 г** сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте небольшими кубиками, положите в глубокую сковороду, засыпьте сахаром, перемешайте и тушите до полуготовности.

После этого вбейте в сковороду яйца, посолите. Если яичница подрумянилась, значит, можете подавать ее к столу.

Глазунья «Артистическая»

Требуется: **3** яйца, **100–150 г** ветчины или колбасы, **1** кабачок средней величины, **3–4** картофелины, соль, зеленый лук, **2 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожуры, порежьте на мелкие кубики, картофель – соломкой. Все это обжарьте на растительном масле, постепенно добавляя мелко нарезанную ветчину или колбасу. В сковороду, где жарятся баклажаны, картофель и ветчина, по одному вбейте яйца, посолите.

Глазунья «Десертная»

Требуется: **4** яйца, **30–40 г** масла, **1** стакан смородинового варенья.

Способ приготовления. Масло разогрейте на сковороде. Отделите белки от желтков и по отдельности взбивайте. Затем вылейте массу на сковороду и, как только яичница-болтушка подрумянится, переверните ее. После этого выложите «блин» на блюдо, смажьте его вареньем и сложите так, чтобы получился полукруг.

К столу подавайте в горячем виде.

Глазунья «Провинциальная»

Требуется: **3** яйца, **30 г** сливочного масла, **100 г** творога, **3 ст. л.** сметаны, соль.

Способ приготовления. Сильно разогрейте сковороду, растопите на ней сливочное масло и вбейте туда яйца, посолите. Не доводя до полной готовности, посыпьте измельченным творогом и полейте сметаной.

Подавать яичницу лучше горячей.

Болтушка «Нежность»

Требуется: **150–200 г** вермишели, **3–4** яйца, **100 г** сметаны, соль. Для соуса: **20 г** сливочного масла или маргарина, **3–4 ст. л.** томатной пасты, $^1/_4$ стакана воды, **5 ст. л.** сметаны (лучше кислой), **1** желток, соль, сахар.

Способ приготовления. Отварите вермишель в соленой воде. Переложите ее на разогретую сковороду, где растоплена сметана. Залейте вермишель взбитыми яйцами, посолите, если это необходимо. Яично-вермишелевая смесь должна немного подрумяниться.

А теперь приготовьте томатный соус. Смешайте масло, томатную пасту и воду, сильно разогрейте их в маленькой сковороде. После этого добавьте кислую сметану, положите соль, сахар по вкусу и снова подогрейте на слабом огне. Снимите с огня и вылейте взбитый яичный желток.

Болтушка «Курочка Ряба»

Требуется: **3** яйца, **2** крупные картофелины, **20 г** растительного масла, зеленый лук, соль, перец, веточки петрушки.

Способ приготовления. Отварите картофель в соленой воде, пока он варится, взбейте отдельно белки и желтки, посолите их и затем смешайте. Подождите, пока сойдет пена. Когда картофель сварится, отложите его в сторону, чтобы он остыл. После этого порежьте картофелины на небольшие кубики и обжарьте их на растительном масле.

Пока вы делали это, с яиц сошла пена, можете делать из них болтушку. Когда картошка подрумянится, вылейте на сковороду взбитые яйца. Готовую болтушку выложите на блюдо, не забудьте посыпать мелко нарезанным зеленым луком и украсить веточками петрушки или укропа.

Глазунья «Деревенская»

Требуется: **100 г** свиного сала, **3** яйца, соль, зеленый лук.

Способ приготовления. Нарежьте сало небольшими кубиками и обжарьте на сильно разогретой сковороде. Когда сало поджарилось, можно вылить на сковороду яйца. На подрумянившуюся яичницу покрошите зеленый лук.

Глазунья «Северное сияние»

Требуется: **5–6** яиц, **4** средних помидора, **30–40 г** сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Разогрейте сковороду, растопите сливочное масло, обжарьте помидоры и вбейте в них по одному яйцу. Затем посолите и поперчите.

Глазунья «Золушка»

Требуется: **2–3** крупных баклажана или кабачка, **20 г** растительного масла, **7** яиц, **20 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана муки, соль, перец.

Способ приготовления. Если вы взяли баклажаны, то нарежьте их кружочками, предварительно очистив от кожуры. Положите ломтики в сильно подсоленную воду на 20 мин. Затем обваляйте их в муке и обжарьте в растительном масле, немного посолите и поперчите.

А если у вас есть только кабачки, не расстраивайтесь, вкус у «Золушки» получится еще нежнее. Кабачки тоже очистите от кожуры и косточек, если они есть, и нарежьте кружочками толщиной 7—10 мм. Но их не нужно класть в подсоленную воду, а сразу можно обжаривать. После того как они подрумянятся, также немного поперчите и посолите.

На отдельной сковороде растопите сливочное масло или жир и вбейте туда яйца. Нужно, чтобы яйца не деформировались и не растекались. Если все яйца не умещаются в сковороду, то пожарьте их в 2 или 3 приема. Когда баклажаны и яйца будут готовы, возьмите один кружочек баклажана, смажьте майонезом и положите на него одно яйцо.

Подавайте к столу в горячем виде.

Глазунья «Дачная фантазия»

Требуется: **8—10** яиц, **6** сухарей, **30 г** масла, зеленый лук, соль, перец, специи.

Способ приготовления. Чтобы яичница вышла удачной, возьмите глубокую сковороду, смажьте дно и стенки маслом. Мелко порубите сухари, почти до крошки, посыпьте ими дно и стенки сковороды.

Яйца вбивайте по одному, каждое отдельно солите, перчите, посыпьте специями и добавьте по небольшому кусочку сливочного масла. Как только яйца поджарятся, посыпьте их зеленым луком и подавайте к столу.

Глазунья «Августовские звездочки»

Требуется: **10** яиц, **50 г** сыра, **5** средних помидоров, **10–15** зубчиков чеснока, **30 г** сливочного масла, веточки укропа или петрушки, майонез, соль.

Способ приготовления. Сделайте яичницу-глазунью из всех яиц. Помидоры разрежьте пополам, осторожно удалите из них мякоть. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с измельченным чесноком. Получившуюся массу разложите поровну в помидоры.

В каждый помидор с сыром положите по одному яйцу так, чтобы оно не деформировалось и не вытекло. Не забудьте посолить.

«Звездочки» почти готовы, осталось украсить веточками петрушки или укропа. Можно также использовать мелко нарезанный зеленый лук.

Глазунья «Завтрак по-американски»

Требуется: **6–8** яиц, **5** картофелин, **30 г** сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Отварите картофель в соленой воде и, после того как он остынет, нарежьте его кружочками толщиной 5–7 мм.

Разогрейте сковороду и растопите на ней масло или любой жир для жарки. Обжарьте ломтики картошки с обеих сторон и вбейте туда яйца по одному, не перемешивая. Завтрак будет готов, когда яйца немного подрумянятся.

Глазунья «Зигзаг удачи»

Требуется: **2–3** яйца, **30 г** сливочного масла, **2** яблока, **1** груша, $^1/_2$ стакана черной смородины, **3** ягоды крупной клубники, $^1/_2$ стакана вишни, соль.

Способ приготовления. Делайте яичницу-болтушку на сковороде, смазанной сливочным маслом. Когда остынет, выложите на отдельное блюдо.

Ягоды промойте, яблоки очистите от сердцевины и нарежьте небольшими дольками вместе с грушами. Из вишен удалите косточки и уложите их вместе со смородиной крупным зигзагом по краю яичницы в два ряда. В центре расположите ягодки клубники, а от них будут исходить «лучики» долек груш и яблок.

Болтушка «Рисовый рай»

Требуется: $^1/_2$ стакана риса, **1** крупный болгарский перец, **3 ст. л.** растительного масла, **4** яйца, зеленый лук, соль.

Способ приготовления. Отварите рис в соленой воде. В то время, пока варится рис, мелко порежьте лук и перец соломкой, обжарьте на растительном масле.

Переложите рис в сковороду с перцем и луком, перемешайте и ждите, пока он слегка подрумянится. Взбейте в отдельной посуде яйца и вылейте в основу. Посолите. Если вы любите острую пищу, можете слегка поперчить. Но все-таки особенностью этой яичницы является ее чуть пресноватый вкус.

Омлет «Ленивый»

Требуется: **4** яйца, **150 г** сыра, **50 г** сливочного масла или любого жира, **3–4** помидора, зеленый лук, соль.

Способ приготовления. Помидоры вымойте и очистите от кожуры. Для этого обдайте их кипятком и осторожно снимите кожицу. После того как вы проделаете данную процедуру, нарежьте мякоть кусочками. Разогрейте сковороду, смажьте ее сливочным маслом и немного обжарьте помидоры. Как только все будет готово, уложите их на тарелку.

А теперь приступайте к приготовлению омлета. Яйца взбейте с солью и добавьте мелко нарезанный зеленый лук и сыр, все вместе перемешайте. Оставшееся сливочное масло растопите на сковороде, вылейте приготовленную массу и выпекайте омлет 5–8 мин. После того как он слегка подрумянится, выложите его на помидоры.

Если хотите, можете посыпать блюдо зеленью укропа, петрушки или оставшимся зеленым луком.

Омлет «Оригинальный»

Требуется: **6–9** яиц, **300 г** ветчины, **1** средняя луковица, **30 г** сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Смажьте маслом разогретую сковороду и обжарьте ветчину вместе с луком. Отдельно взбейте яйца с солью, перцем, можете добавить специи по вашему вкусу.

После того как ветчина подрумянится, вылейте смесь в сковороду. Омлет готовится 10 мин. Когда он поджарится, сверните его в трубочку и так положите на тарелку. Вокруг можете уложить нарезанные дольками помидоры и огурцы.

Глазунья «Любимая»

Требуется: **300 г** грибов, $^1/_2$ стакана риса, **2** некрупные луковицы, **4 ст. л.** растительного масла, **4** яйца, соль.

Способ приготовления. Варите рис в соленой воде. В это время нарежьте грибы небольшими ломтиками и обжарьте их в растительном масле вместе с луком. Когда рис сварится, смешайте его с грибами, пусть он немного подрумянится. После этого вбейте в сковороду все яйца, не перемешивая. Посолите, если это необходимо. Покрошите в яичницу мелко нарезанный зеленый лук.

Глазунья «Солнечная долина»

Требуется: **6–8** яиц, **4–5** средних картофелин, **1 ст. л.** растительного масла, **1** некрупная луковица, соль.

Способ приготовления. Картофель нарежьте соломкой и поджарьте его на растительном масле вместе с луком. Не забудьте посолить. На обжаренный картофель аккуратно вбейте яйца. Когда яичница будет готова, немного посолите.

Болтушка «Путешествие по Италии»

Требуется: **100–150 г** сыра, **4–5** яиц, соль, **30 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Разогрейте на сковороде сливочное масло и вылейте туда следующую смесь. Ко взбитым яйцам добавьте протертый сыр, соль. Будет даже лучше, если сыр окажется суховатым, – так его легче будет перетирать. Яичница-болтушка готова, если смесь загустела и сыр почти расплавился.

Омлет «Улыбка»

Требуется: **6–9** яиц, **300 г** ветчины или колбасы, соль, специи, **30 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Мелко нарежьте ветчину, отложите несколько кусочков. В оставшуюся ветчину вбейте все яйца, посолите, добавьте специи и тщательно перемешайте. Затем разогрейте сковороду, смажьте ее маслом и вылейте взбитые яйца с ветчиной. Омлет печется 8—10 мин.

Как только омлет будет готов и пока он еще не остыл, из ветчины, которую вы оставили, выложите на омлете лучезарную улыбку.

Пусть наш омлет «Улыбка» порадует вас и вашу семью в ненастное утро.

Омлет «Грибной»

Требуется: **300 г** грибов (лучше шампиньонов), **5** яиц, $^1/_2$ стакана муки, соль, черный молотый перец, сливочное масло или жир для жарки, $^1/_4$ стакана воды, зеленый лук, петрушка.

Способ приготовления. Мелко порежьте грибы и жарьте их с зеленью и специями. Пока грибы тушатся, приготовьте омлет.

Для этого отделите белки от желтков, белки тщательно взбейте. А из желтков, воды (лучше взять минеральную негазированную) и муки приготовьте густую смесь. Затем смешайте с белками и поджаренными грибами.

Выпекайте омлет на смазанной жиром или маслом разогретой сковороде. Подавать к столу его лучше горячим.

Омлет «Том Сойер»

Требуется: **300–400 г** любых грибов, **1** небольшая луковица, **1** морковь, лавровый лист, немного перца горошком, зелень укропа или петрушки, соль, специи. Для омлета: **4–5** яиц, **2–3 ст. л.** молока или сливок, **1 ст. л.** растительного масла, соль.

Способ приготовления. Возьмите грибы, тщательно промойте их и отварите в 3 л воды. Если вы не любите вареный лук, можете в кипящую воду положить луковицу целиком и минут через 10–12 вынуть ее из воды. В бульон также положите нарезанную соломкой морковь и через 5–7 мин посолите, добавьте специи и лавровый лист. Варите грибы до тех пор, пока они не станут мягкими.

Когда грибы сварятся, мелко порежьте их и обжарьте на растительном масле. В отдельной посуде смешайте молоко или сливки с желтками и со взбитыми белками, посолите. Затем вылейте смесь в сковороду с грибами и выпекайте до готовности.

Снимите омлет со сковороды и нарежьте его небольшими ломтиками. Перед подачей на стол положите их в бульон и посыпьте зеленью петрушки или укропа.

Омлет «Верный Мишель»

Требуется: **200 г** вермишели или лапши, **100 г** творога, $^1/_2$ стакана сметаны, **5–6** яиц, $^1/_2$ стакана молока, соль.

Для оригинального соуса: $^3/_4$ стакана любого джема (лучше смородинового или сливового), **2 ч. л.** горчицы.

Способ приготовления. Отварите вермишель или лапшу в соленой воде. Растопите сметану на сильно разогретой сковороде и поджарьте на ней вермишель.

Приготовьте омлет следующим образом: тщательно взбейте белки и смешайте их с желтками, творогом и молоком, посолите. Вылейте смесь в поджаренную вермишель, выпекайте 8—10 мин до готовности.

Но вкус у получившегося омлета будет поистине сказочным, если к столу вы подадите его с нашим оригинальным соусом. А приготовить его очень легко, с этим может справиться даже начинающий кулинар. Тщательно перемешайте в соуснице джем с горчицей – соус готов, только к столу его лучше подавать в охлажденном виде.

Омлет «Лукоморье»

Требуется: **3** яйца, $^1/_4$ стакана молока, **1** свекла, зеленый лук, соль.

Способ приготовления. Свеклу заранее отварите, чтобы она успела остыть. Затем нарежьте ее маленькими кубиками.

Отделите белки от желтков, взбейте их тщательно, смешайте с желтками и молоком, посолите. Разогрейте сковороду и положите туда нарезанную свеклу, обжарьте и вылейте взбитые яйца. Когда омлет подрумянится и поднимется, он готов к употреблению.

Омлет «Зеленый остров»

Требуется: **3–4** яйца, **30 г** сливочного масла, немного тертых орехов, зелень укропа, петрушки, щавель, **1 ст. л.** воды (лучше использовать негазированную минеральную), $^1/_2$ стакана сливок, соль.

Способ приготовления. Смешайте и взбейте яйца, минеральную воду, сливки, посолите. Растопите масло на сильно разогретой сковороде и вылейте туда смесь. Когда омлет немного подрумянится, высыпьте на него мелко нарезанную зелень. Подается к столу как самостоятельное блюдо.

Омлет «Детский»

Требуется: **10** яиц, соль. Для соуса: **500 г** сливок, **30 г** сливочного масла, **2 ст. л.** муки, **1 ст. л.** сахара.

Способ приготовления. Ингредиенты для соуса смешайте в небольшой кастрюле и поставьте на огонь. Можете добавить в него ванили, цедру лимона или апельсина. Как только соус загустеет, снимите его с огня.

Яйца тщательно перемешайте и выпеките из них несколько

тонких омлетов-блинов. Еще горячими блины смажьте каким-нибудь вареньем или джемом. В блюдо выложите сделанные из них трубочки и полейте сливочным соусом.

Омлет «По-неаполитански»

Требуется: **4–5** яиц, **4 ст. л.** молока или сливок, соль, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Начните с соуса: растопите на сковороде 20 г сливочного масла, высыпьте муку и пассеруйте несколько минут. Затем добавьте томатной пасты, пусть все потушится. Через 5–7 мин положите сметану, спустя 3 мин соус готов. Когда готовите этот соус, будьте внимательны и следите, чтобы он не подгорел.

А теперь займитесь приготовлением омлета. Взбейте яйца вместе со сливками или молоком, посолите. Возьмите массивную сковороду, смажьте ее маслом. Как только она разогреется, вылейте в нее смесь из яиц и выпекайте до готовности. Выложите омлет на блюдо и подайте вместе с соусом.

Омлет «Королева»

Требуется: **8—10** яиц, $^3/_4$ стакана молока, **40 г** брынзы, $^1/_4$ стакана муки, **30 г** сливочного масла, соль.

Способ приготовления. В небольшой посуде тщательно взбейте молоко с мукой, чтобы не было комочков. Добавьте отдельно желтки, взбитые белки и измельченную брынзу. Все перемешайте до образования однородной массы, посолите.

В это время разогрейте сковороду, смажьте маслом и вылейте в нее яйца. Как только омлет подрумянится с одной стороны, переверните его на другую и тоже обжарьте.

Подавать к столу омлет лучше всего в горячем виде.

Омлет «Россиянка»

Требуется: **3** яйца, **200 г** мясного бульона, соль, перец.

Способ приготовления. В кипящий мясной бульон вбейте все яйца и варите, не переставая помешивать, посолите и поперчите. Яйца сверху должны свариться.

Омлет «Яблочный спас»

Требуется: **3–4** яблока, **3** яйца, **20** сливочного масла, **3 ст. л.** сливок, немного соли и сахара.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте их небольшими ломтиками. Разогрейте

сковороду, растопите на ней масло и немного обжарьте яблоки.

Затем добавьте яйца, взбитые со сливками и солью, и поставьте в духовку. Через 10 мин омлет готов, он должен подняться и подрумяниться.

Омлет «Баден-Баден»

Требуется: **100 г** свинины, **100 г** говядины, **5–6** яиц, $^1/_4$ стакана молока, **2 ст. л.** муки, **1** небольшая луковица, сухари, **40 г** сливочного масла, зеленый лук, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо перекрутите через мясорубку вместе с луком, покрошите туда сухари.

Взбейте яйца с молоком, мукой, посолите. Добавьте фарш и вылейте смесь на разогретую и смазанную сливочным маслом сковороду. Через 8—10 мин омлет будет готов, посыпьте его мелко нарезанным зеленым луком и молотым черным перцем.

Омлет «Деревенское утро»

Требуется: **4–5** яиц, зелень укропа или петрушки, соль, перец, **20 г** сливочного масла. Для соуса: **1** стакан негустой сметаны, **1 ст. л.** муки, **2** яичных желтка, **2 ч. л.** сахара, **30 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Приготовьте сначала соус: сметану, сахар и муку смешайте в кастрюле, поставьте на небольшой огонь и следите за тем, чтобы он не подгорел. Как только соус загустеет, пропустите его через сито и вбейте туда яичные желтки. Все смешайте – и соус готов.

Приготовьте омлет: мелко порежьте зелень петрушки, смешайте со взбитыми яйцами, солью и выпекайте его в течение 8—10 мин. Затем выложите его на противень, полейте соусом и поставьте в уже прогретую духовку на 15–20 мин.

Подавать к столу лучше в горячем виде, можете посыпать корицей.

Омлет «Печеночный»

Требуется: **200 г** печени, **5–6** зубчиков чеснока, **1** луковица, **30 г** грибов, **20 г** сливочного масла, **7** яиц, $^1/_4$ стакана молока, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Печень промойте, порежьте на мелкие кусочки, так же нарежьте грибы, лук, чеснок. Жарьте все вместе до полуготовности.

Яйца взбейте вместе с молоком и солью, залейте ими печень,

поставьте в духовку и выпекайте еще минут 10–15. Когда омлет будет готов, посыпьте его зеленью петрушки.

«Белоснежка»

Требуется: **10** яиц, **1 л** сметаны, **100 г** сыра, соль.

Способ приготовления. Налейте в горшочки на $^3/4$ сметаны, осторожно выпустите в нее яйца, посолите и поставьте в разогретую духовку. Когда яйца начнут твердеть, долейте сметану, посыпьте тертым сыром и запекайте, пока сыр не расплавится.

«Башня»

Требуется: **1** круглый каравай хлеба, **15** яиц, **100 г** сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Отделите желтки от белков, белки посолите и взбейте в крепкую пену. Хлеб нарежьте кружками по форме горшочков, в середине сделайте углубление, смочите кружки в молоке, посолите и обжарьте в сливочном масле. Сложите хлебные кружки один на другой в горшочки, в углубление каждого из них положите сырой желток, залейте взбитым белком, поставьте в духовку и запекайте.

«Снегурочка»

Требуется: **1 кг** творога, $^1/_2$ **л** сливок, **1** стакан изюма, **200 г** сахара, **5** яиц, ваниль.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром, смешайте с творогом, разомните до однородной массы, добавьте изюм, ванилин, разбавьте холодными сливками. Белки взбейте в крепкую пену и осторожно введите в творожную массу. Выложите в горшочки и запекайте в духовке.

«Айсберг»

Требуется: **400 г** сыра, **15** яиц, **200 г** сметаны, **200 г** муки, соль.

Способ приготовления. Натрите на мелкой терке сыр, разотрите с желтками. Сметану смешайте с мукой, посолите, добавьте сыр с желтками, перемешайте в однородную массу. Белки хорошо взбейте, осторожно примешайте к сырной массе, выложите в горшочки, поставьте в духовку и запеките.

«Чиполлино»

Требуется: **10** яиц, **1** стакан молока, **100 г** муки, **4** луковицы, **100 г** зеленого лука, **100 г** черемши, $^1/_2$ стакана топленого масла, соль.

Способ приготовления. Яйца разбейте, влейте молоко, добавьте муку, посолите и перемешайте. Топленое масло растопите, обжарьте на нем мелко нарезанный репчатый лук, зеленый лук, черемшу, перемешайте с яичной массой. Влейте эту массу в горшочки и поставьте в разогретую духовку.

«Морской царь»

Требуется: **2 кг** малосольной сельди, **15** яиц, **200 г** муки, **1** стакан молока, **1** стакан уксуса, **4** луковицы, соль.

Способ приготовления. Разделайте сельдь, уберите кости, проверните через мясорубку 2 раза. Лук замочите на 30 мин в уксусе, потом тоже проверните через мясорубку, смешайте с сельдью. Яйца взбейте с молоком и мукой, посолите, смешайте с селедочной массой и вылейте в горшочки. Поставьте в разогретую духовку и запекайте.

«Лужи»

Требуется: **4** стакана риса, **12** яиц, **2** помидора, **1** банка майонеза, соль.

Способ приготовления. Отварите и промойте рис. Складывайте в горшочки так: слой майонеза, слой подсоленного риса, слой майонеза, затем выпускайте осторожно сырое яйцо, засыпайте опять слой риса, потом слой майонеза – и так до заполнения горшочка. Сверху положите нарезанные помидоры, залейте майонезом и поставьте в духовку.

«Розовый Восход»

Требуется: **700 г** творога, **300 г** сметаны, **1 кг** яблок, **150 г** сахара, ванилин.

Способ приготовления. Творог протрите через сито, добавьте сахар, сметану, ванилин. Яблоки очистите, тонко нарежьте, пересыпьте сахаром. Выложите в горшочки слоями творог с яблоками и запеките в духовке.

«Фермер»

Требуется: **10** яиц, $^1/_2$ **л** молока, **100 г** топленого масла, **1 кг** мелких грибочков, **2** луковицы, соль.

Способ приготовления. Обжарьте грибочки на топленом масле с луком, посолите. Яйца перемешайте с молоком и мукой, посолите. Залейте в горшочки яичную массу, положите туда же грибы, поставьте в духовку и запеките.

«Абрикосовая вермишель»

Требуется: **1 л** молока, **300 г** вермишели, **4 ст. л.** сахара, **1** $^1/_2$ стакана абрикосового варенья, **50 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Вскипятите молоко, добавьте в него сахар, сироп из-под варенья. Вермишель засыпьте в горшочки на $^2/_3$, залейте горячим молоком, перемешайте и поставьте в духовку. Когда вермишель будет готова, положите в нее дольки абрикоса и сливочное масло.

«Восток»

Требуется: **10** яиц, **300 г** брынзы, **1** стакан молока, **100 г** муки, кинза, **6** зубчиков чеснока, соль.

Способ приготовления. Брынзу натрите на крупной терке. Яйца немного взбейте веничком, муку разведите молоком, смешайте с яйцами, посолите. Добавьте в смесь натертую брынзу, измельченный чеснок и кинзу, перемешайте. Залейте смесь в горшочки, поставьте в разогретую духовку и запеките.

Сверху посыпьте блюдо сухарями и поставьте горшочки в печку или духовку. Подавайте к столу в горячем виде. Можно отдельно подать сметану или майонез.

«Крапинки»

Требуется: **15** яиц, **1** стакан молока, **1** банка зеленого горошка, **1** банка консервированной кукурузы, **1** стакан красной фасоли, соль.

Способ приготовления. Отварите красную фасоль, из банок горошка и кукурузы слейте жидкость. Яйца хорошо взбейте, добавьте соль, молоко. Хорошо смешайте яичную массу и овощи, перелейте в горшочки и поставьте в разогретую духовку.

Каши

Каша гречневая с сухофруктами

Требуется: **1** стакан ядрицы, $^1/_2$ стакана чернослива, $^1/_2$ стакана сушеных груш, **4** стакана воды, **4 ст. л.** сливок, соль.

Способ приготовления. Чернослив и груши промойте, замочите на 1–2 ч, отварите в течение 10–15 мин в этой же воде.

Отвар процедите и сварите в нем рассыпчатую кашу. Подавайте кашу с отварными сухофруктами и сливками.

Перловая каша с овощами

Требуется: **1** $^1/_2$ стакана крупы, **4** стакана воды, **1** кабачок, **3** красных помидора, **2** луковицы, **4 ст. л.** растительного масла, **2 ст. л.** рубленого укропа, соль.

Способ приготовления. Замоченную крупу отварить. Лук мелко порубить. Кабачки очистить от кожицы и семян, порезать. В кастрюлю с кашей положить кабачки, лук, дольки помидоров, растительное масло и все прогреть.

Каша «Геркулес»

Требуется: **100 г** «Геркулеса», **200 г** молока, **50 г** воды, соль, сахар, **1 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Сварите овсяную крупу в молоке, смешанном с водой. Посолите и добавьте сахар по вкусу. Положите масло.

Пшенная каша с сыром

Требуется: **200 г** молока, **100 г** пшена, **1 ст. л.** сливочного масла, **50 г** воды, сыр.

Способ приготовления. Пшено обязательно промойте и сварите в молоке, разбавленном водой. Готовую кашу немного посолите и добавьте масло.

При подаче посыпьте кашу тертым сыром.

Гречневая каша со сметаной

Требуется: **100 г** гречневой крупы, **150 г** воды, **200 г** молока, соль, **3 ст. л.** сметаны.

Способ приготовления. Чистую крупу варите в подсоленной воде под закрытой крышкой, пока каша не загустеет. Доварите кашу на водяной бане, посолите.

Выложите готовую кашу в объемную посуду, налейте молоко. Сметану положите сверху.

Рисовая каша

Требуется: **200 г** молока, **100 г** риса, **1 ст. л.** сливочного масла, **50 г** воды, соль, сахар.

Способ приготовления. Рис смелите и высыпьте тонкой струей в кипящее молоко (разбавленное водой).

Сварите кашу и поставьте ее доходить на водяную баню. В готовую кашу положите немного соли и сахара, добавьте масло.

Гречневая каша на молоке

Требуется: **200 г** молока, **100 г** гречневой крупы, **1 ст. л.** сливочного масла, **50 г** воды, соль.

Способ приготовления. Смешайте молоко и воду. Чистую гречку смелите и постепенно высыпьте в кипящее молоко. Тщательно размешайте и немного поварите.

Затем поставьте кастрюлю на кипящую водяную баню и доведите кашу до готовности. Положите немного соли и масло.

Манная каша с вареньем

Требуется: **50 г** манной крупы, **150 г** молока, **100 г** воды, **1 ст. л.** сливочного масла, соль, сахар, варенье.

Способ приготовления. Разбавьте молоко водой и подогрейте. В кипящее молоко засыпьте манную крупу тонкой струей, пока каша не станет густой. Добавьте масло и посолите. Посыпьте сахаром и предложите к угощению кислое варенье.

Рисовая каша с яблоками

Требуется: **100 г** риса, **150 г** молока, **150 г** яблок, **1 ст. л.** сливочного масла, сахар.

Способ приготовления. Промытый рис сварите до полуготовности в воде. Затем добавьте кипящее молоко и сахар и доварите кашу до готовности.

Яблоки очистите, нарежьте и добавьте в кашу. Поставьте ненадолго кашу на водяную баню, добавьте масло. При подаче можно полить порции небольшим количеством растворенного в

молоке меда.

Пшенная каша с яблоками и курагой

Требуется: **100 г** пшенной крупы, **50 г** яблок, **50 г** кураги, **1** стакан свежего молока, **150 г** воды, **30 г** сахара, компот.

Способ приготовления. Промойте пшено 3 раза в горячей воде. Затем залейте его кипящим молоком (разбавьте его 100 г воды). На маленьком огне доведите кашу до полуготовности. Курагу мелко нарежьте и припустите с сахаром в 50 г воды до мягкости. Яблоки очистите, мелко нарежьте и смешайте с курагой. Фруктовую массу добавьте в пшенную кашу и теперь доведите ее до готовности на водяной бане. При подаче можно полить отдельные порции компотом.

Пшенная каша с грибами

Требуется: **100 г** пшенной крупы, **20 г** сушеных грибов, **150 мл** воды, **20 г** лука, растительное масло, свежая зелень.

Способ приготовления. Грибы промойте, залейте холодной водой и варите 1 ч. Затем процедите отвар, а грибы еще раз промойте и мелко нарежьте.

К грибному отвару добавьте воду до необходимого объема и пшеничку.

В готовую кашу положите спассерованный в масле лук и зелень.

Пшенная каша с луком

Требуется: **400 г** пшенной крупы, **2** луковицы, **700 г** воды, сливочное масло, соль.

Способ приготовления. Сварите рассыпчатую кашу и оставьте на водяной бане. Лук мелко порежьте и обжарьте в масле. Добавьте лук в готовую подсоленную кашу и подавайте на стол.

Пшенная каша в горшочке

Требуется: **1** стакан пшенной крупы, **1 л** воды, **50 г** масла, **80 г** молока или сливок, соль.

Способ приготовления. Пшено тщательно промыть и засыпать в кипящую подсоленную воду, при этом воды по объему должно быть в 5–6 раз больше, чем пшена. Варить при слабом кипении 5–6 мин, затем воду слить, а пшено переложить в

горшочек, добавить масло, молоко или сливки, все перемешать и, накрыв крышкой, поставить в средне разогретую духовку.

Горохово-ячневая каша

Требуется: **1** стакан гороха, **1** стакан ячневой крупы, **2** луковицы, **2** моркови, растительное масло, сливочное масло, соль, свежая зелень.

Способ приготовления. Замоченный на ночь горох сварите в той же воде. Через 20 мин добавьте вымытую ячневую крупу. При варке часто помешивайте кашу. Лук и морковь мелко порежьте и спассеруйте в растительном масле. Разомните ставший мягким горох и добавьте к нему пассеровку. Поварите еще 5 мин, посолите.

В готовую кашу добавьте сливочное масло и посыпьте зеленью.

Перловая каша с зеленью

Требуется: **350 г** перловой крупы, **3** яйца, **2 ст. л.** сливочного масла, **800 г** воды, соль, свежая зелень.

Способ приготовления. Сварите рассыпчатую перловую кашу, посолите и добавьте в нее масло. Яйца сварите, мелко нарежьте и положите в кашу. При подаче посыпьте свежей зеленью.

Тыквенно-пшенная каша

Требуется: **100 г** пшена, **120 г** тыквы, **150 г** молока, сливочное масло, сахарный песок, соль, мед.

Способ приготовления. Очищенную тыкву проверните через мясорубку и опустите в кипящее молоко. Добавьте соль, сахар и доведите до кипения, постепенно нагревая. Всыпьте крупу и варите кашу до готовности. Положите в готовую кашу масло и полейте ее медом.

Рисовая каша с черносливом

Требуется: **100 г** рисовой крупы, **220 г** воды, **100 г** чернослива, **2 ст. л.** сливочного масла, сахар, мед.

Способ приготовления. Вымытый чернослив сварите и дайте ему набухнуть в горячем отваре. Затем отвар слейте и добавьте в него необходимое количество воды, сахар, соль и промытый рис. Сварите вязкую кашу, положите масло и полейте сверху жидким

медом.

Каша на кукурузной муке

Требуется: **100 г** кукурузной муки, **200 г** воды, **20 г** сахара, сыр или сметана, филе курицы.

Способ приготовления. Доведите воду до кипения, добавьте соль и сахар. Всыпьте просеянную муку, но не размешивайте ее, дождитесь, пока вода закипит снова. Затем венчиком быстро перемешайте муку с водой для получения вязкой каши без комков. Закройте кастрюлю крышкой и оставьте ее на очень слабом огне на 10 мин.

Подавайте кашу только в горячем виде, а до подачи варите ее не более чем 20 мин (она быстро становится невкусной).

Отдельно предложите к каше нарезанный треугольничками сыр, сметану или нежное диетическое мясо курицы.

Пшеничная каша с бараниной

Требуется: **100 г** пшеничной крупы, **320 г** воды, **100 г** баранины, **1** маленькая луковица, сливочное масло.

Способ приготовления. Сварите баранину в соленой воде и нарежьте ее мелкими кубиками. Пшеничку сварите на простой воде и взбейте ее венчиком, пока она не станет тягучей. Затем добавьте в кашу вареную баранину, слегка обжаренную с луком. При подаче полейте кашу растопленным маслом.

Перловая каша с морковью и луком

Требуется: **1**1/2 стакана перловой крупы, **2** моркови, **2** луковицы, растительное масло, соль, свежая зелень.

Способ приготовления. Сварите вязкую крутую кашу. Лук нашинкуйте, а морковь натрите на крупной терке. Перемешайте овощи и обжарьте на растительном масле. Добавьте обжарку в кашу, посыпьте каждую порцию зеленью и маленькими колечками нарезанными из дольки чеснока.

Рисовая каша с баклажаном

Требуется: **2** стакана риса, **4 ст. л.** муки, **1** баклажан, растительное масло.

Способ приготовления. Сварите рассыпчатый рис в подсоленной воде. Теперь нужно очистить баклажан, порезать его на маленькие кусочки и поджарить с мукой. Затем соедините рис

и баклажан, перемешайте. Добавьте немного растительного масла. Хорошо сочетается каша с острым кетчупом.

Запеканки

Мясная запеканка с оВощами и зеленью

Требуется: **500 г** говяжьего фарша, **250 мл** мясного бульона, **800 г** картофеля, **3** головки репчатого лука, **1** огурец, **3** помидора, **1** яйцо, **5 ст. л.** растительного масла, соль, перец, **2 ст. л.** уксуса, **2 ст. л.** нарезанного зеленого лука, жир, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Помойте и почистите лук, поджарьте его в растительном масле. Огурец помойте и нарежьте кубиками. Спассерованный лук смешайте с мясным фаршем, яйцом, порезанным огурцом. Добавьте соль и перец по вкусу.

Разогрейте духовой шкаф до 200 °С. Форму для выпечки смажьте жиром, выложите полученную массу и выпекайте в течение 30 мин.

Помойте и очистите картофель, нарежьте его ломтиками. После этого смешайте мясной бульон с уксусом и растительным маслом. Добавьте репчатый лук, соль и перец. Полученным бульоном залейте картофель и дайте время замариноваться.

Готовую запеканку выложите на блюдо, вокруг положите картофельный салат, посыпанный зеленым луком, петрушкой и укропом. Подайте к столу вместе с запеканкой помидоры, порезанные дольками.

Запеканка морковная с рисом

Требуется: **120 г** рисовой крупы, **350 г** молока, **400 г** моркови, **200 г** яблок, **2** яйца, **50 г** сахарного песка, **80—100 г** сливочного масла, **60 г** сметаны.

Способ приготовления. Сварите на молоке вязкую рисовую кашу. Нашинкуйте морковь, припустите ее, добавьте молоко и тушите до полной готовности. Смешайте морковь с нашинкованными сырыми яблоками и лимонной цедрой. Тщательно перемешайте и добавьте туда же сахар и яйца, после чего снова хорошенько перемешайте и выложите на сковороду, смазанную растительным маслом и посыпанную молотыми сухарями. Смажьте поверхность морковной запеканки сметаной и выпекайте в духовом шкафу до полной готовности.

Подавая готовую запеканку, не забудьте полить ее маслом и разрезать на порции по числу приглашенных, а также приготовить горячий кисель или какао, вкус которых будет

отлично подчеркивать пикантность запеканки.

Праздничная запеканка из овощей

Требуется: **1** баклажан, **2–3** помидора, **1–2** испеченных стручка сладкого перца, **5–6** вареных картофелин, **2 ст. л.** тертой брынзы или сыра, сливочное масло, толченые сухари, **1** яйцо, $^1/_2$ стакана молока, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Очистите баклажан, нарежьте тонкими кружочками или ломтиками, посолите и оставьте на 30 мин, чтобы отошла горечь, а затем промойте и подсушите. В смазанную маслом и посыпанную сухарями огнеупорную посуду уложите слой картофеля, нарезанного кружочками, на картофель поместите помидоры, нарезанные кружочками, затем перец, нарезанный полосками, кружочки или ломтики баклажана и покройте слоем картофеля. При этом, укладывая каждый слой, пересыпьте его солью, перцем и мелко рубленным маслом. Поверхность картофеля разровняйте, посыпьте тертым сыром, залейте взбитой смесью из молока и яйца и запеките в предварительно нагретом духовом шкафу.

Эту запеканку можно подать с салатом из свежих огурцов и лука.

Капуста, запеченная с сыром

Требуется: **500 г** капусты, **4** яйца, **50 г** молока, **200 г** сыра, **20 г** растительного масла, **100 г** картофеля, соль, помидор.

Способ приготовления. Кочан капусты мелко порубите. Хорошо нагрейте сковороду с растительным маслом, выложите в нее капусту и пожарьте 20 мин. Разбейте в кружку яйца и, добавив в них молоко, тщательно взбейте, залейте ими капусту и оставьте на огне еще 5 мин. Выложите содержимое сковороды на противень и, посыпав капусту тертым сыром, поставьте в нагретую духовку. Держите в духовке до полной готовности.

Запеченную капусту положите на большое блюдо. Отварите картофель в подсоленной воде, очистите его от кожуры и порежьте на кубики. После этого порежьте помидор, смешайте его с картофелем и, посолив, подайте к столу вместе с капустой.

Запеканка капустная с орехами

Требуется: **500 г** капусты, **2** луковицы, **3** яйца, **100 г** грецких орехов, **50 г** томатной пасты, **40 г** маргарина, **30 г** зелени укропа, соль.

Способ приготовления. Очищенный кочан капусты мелко порежьте и поварите в подсоленной воде. Лук порежьте и спассеруйте в половине порции маргарина. Смешайте лук и капусту в блюде и, посолив, добавьте яйца и толченые грецкие орехи. Перемешайте массу и выложите на сковороду с растопленным маргарином.

Когда запеканка поджарится, осторожно переверните ее, чтобы могла поджариться верхняя поверхность.

Готовую запеканку выньте из сковороды и выложите на блюдо. Смешайте томатную пасту с рубленой зеленью и полученной массой смажьте поверхность запеканки.

Морковная запеканка с творогом

Требуется: **500 г** моркови, **30 г** творога, **3 ст. л.** манной крупы, **2** яйца, **2 ст. л.** сахара, **2 ст. л.** молотых сухарей, **1 ст. л.** масла, $^3/_4$ стакана сметаны.

Способ приготовления. Очищенную и промытую морковь тонко нарежьте ломтиками или соломкой, сложите в кастрюлю, залейте горячим молоком, добавьте масло, сахар, соль, накройте крышкой и тушите до готовности на среднем огне, помешивая, чтобы морковь не пригорела. Подготовленную морковную массу смешайте с протертым творогом, добавьте сахар и манную крупу. Все размешайте и выложите на смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду или противень. Разровняйте, смажьте сметаной, посыпьте молотыми сухарями, сбрызните маслом и поставьте в духовку на 30–35 мин для запекания. Отдельно к морковной запеканке с творогом можно подать сметану или сливочное масло.

Свекла, запеченная с луком

Требуется: **6–8 шт.** свеклы, **2** головки лука, **2 ст. л.** масла, **1** стакан сметаны, **1 ст. л.** муки, **2–3 ст. л.** уксуса, соль и перец.

Способ приготовления. Свеклу хорошенько промойте, положите на сковороду и испеките в духовке до готовности. Готовую свеклу очистите от кожицы, мелко порубите и поджарьте на слабом огне на сковороде с жиром. Одновременно очистите репчатый лук, порубите его и также поджарьте на слабом огне, затем смешайте со свеклой и жарьте еще 5–7 мин. После чего в свеклу с луком добавьте, помешивая, сметану с мукой, посолите, поперчите, влейте уксус, доведите до кипения и поставьте на 20–25 мин в не очень горячую духовку. Подавайте как отдельное блюдо или на гарнир к жареному мясу или дичи.

Запеканка из овощей «По-украински»

Требуется: **1** небольшой баклажан, **2–3** помидора, **1–2** испеченных стручка сладкого перца, **5–6** вареных картофелин, немного тертого сыра, сливочное масло, толченые сухари, **1** яйцо, $^1/_2$ стакана молока, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Баклажан очистите, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и оставьте на 30 мин, чтобы отошла горечь, после чего промойте и просушите. В смазанную маслом и посыпанную сухарями огнеупорную посуду уложите слой картофеля, нарезанного кружочками, на картофель поместите помидоры, нарезанные ломтиками, затем перец, нарезанный соломкой, кружочки или ломтики баклажана и покройте слоем картофеля. При этом, укладывая каждый слой, пересыпайте его солью, перцем и мелко порубленным маслом. Поверхность картофеля разровняйте, посыпьте тертым сыром, залейте взбитой смесью из молока и яйца и запеките в предварительно нагретом духовом шкафу. Подавайте запеканку с салатом из огурцов.

Запеканка из кабачков

Требуется: **1 кг** кабачков, несколько долек чеснока, соль, **5–6 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Очистите 1 кг молодых свежих кабачков, промойте, нашпигуйте нарезанным соломкой чесноком, натрите солью, положите на противень, залейте растительным маслом и запекайте в предварительно нагретом духовом шкафу. Подавайте кабачки холодными со сметаной или кислым молоком.

Запеканка из краснокочанной капусты

Требуется: **200 г** краснокочанной капусты, **150 г** слоеного теста, **1** яйцо, $^1/_2$ стакана молока, **2 ст. л.** оливкового или растительного масла, соль.

Способ приготовления. Краснокочанную капусту порежьте мелкой соломкой и отварите в кипящей подсоленной воде в течение 6 мин, затем обсушите на салфетке. Противень смажьте маслом, положите пласт слоеного теста, на него – слой рубленой капусты. Яйцо взбейте, смешайте с молоком и залейте им капусту, сверху положите тонкие полоски из теста. Поставьте противень в горячий духовой шкаф на 15–20 мин до образования румяной корочки у теста. Отдельно подайте сливки или молоко и зеленый салат.

Пудинг из кабачков

Требуется: **1**1/2 **кг** кабачков, **6** яиц, **3** стакана молока, соль, **1** пучок зелени петрушки, **200 г** тертого сыра, **1 ст. л.** муки, **3–4 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Подготовленные кабачки натрите на крупной терке, положите в кастрюлю, налейте подсоленной воды, потушите до мягкости, снимите с огня, процедите и выложите в смазанную сливочным маслом форму или на противень. Отделите желтки яиц от белков. Желтки хорошенько разотрите, смешайте с молоком и приготовленной смесью залейте кабачки. Добавьте, слегка помешивая массу, пучок мелко нарезанной зелени петрушки, 100 г тертого сыра и белки, взбитые в густую пену вместе с мукой. Сверху посыпьте 100 г тертого сыра, посолите, полейте 3–4 ст. л. растопленного сливочного масла и запекайте в умеренно горячем духовом шкафу до образования румяной корочки. Подавайте пудинг в горячем виде.

Овощная запеканка

Требуется: **1 кг** различных овощей (брюквы, картофеля, моркови и консервированного зеленого горошека), **4** яйца, **100 г** сливочного масла, **1** стакан молока, соль, панировочные сухари.

Способ приготовления. Очищенные и промытые овощи отдельно сварите в соленой воде до мягкости, затем мелко порубите (кроме горошка), добавьте желток. Массу выложите в смазанную жиром форму, переложите кусочками масла, посыпьте панировочными сухарями и запекайте в умеренно горячей духовке 20 мин. Подавайте залитую растопленным маслом как гарнир к блюдам из молотого мяса птицы. К овощной запеканке можно добавить томатное пюре (1–2 ст. л.).

Запеканка из баклажанов

Требуется: **400 г** баклажанов, **300 г** помидоров, **200 г** сыра, по **100 г** перца и лука, яйцо, **40 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана оливкового или растительного масла, по **2 ст. л.** сливок и муки или панировочных сухарей, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Баклажаны порежьте колечками. Разогрейте масло и обжарьте их до золотистого цвета с двух сторон, немного присыпав солью, и обсушите на полотенце. Перец и помидоры порежьте тонкой соломкой, удалив плодоножки и семена. Лук ошпарьте кипящей водой для смягчения вкуса и крупно нашинкуйте. Сыр натрите на мелкой

терке, смешайте со взбитыми яйцами, мукой или сухарями, добавьте сливочное масло, соль и молотый перец.

Растительное масло разогрейте и вылейте в него половину яично-сырной смеси. Затем выложите баклажаны, помидоры, перец и лук и снова залейте яйцом. Запекайте баклажаны в духовом шкафу под закрытой крышкой в течение 15–20 мин на медленном огне. За несколько минут до готовности снимите крышку, чтобы выпарилась вода. В готовую запеканку положите сливки.

Запеканка из лапши с томатами

Требуется: **250 г** вермишели, $^1/_2$ **кг** помидоров, **150 г** сыра, **100 г** лука, **40 г** сливочного масла, **1** стакан сливок, $^1/_2$ стакана молока, **4 ст. л.** муки, зелень петрушки, укропа и лука, соль.

Способ приготовления. Вермишель сварите до готовности в соленой кипящей воде с добавлением масла, хорошо промойте, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и обсушите на полотенце, затем проверните через мясорубку. Помидоры ошпарьте кипящей водой, снимите кожицу и разрежьте на тонкие полукольца. Лук спассеруйте в масле с мукой.

В плоскую жаропрочную посуду выложите тонкий слой вермишели, на него – помидоры, лук и снова вермишель. Залейте все сливками и молоком, сверху густо посыпьте тертым сыром. Поставьте запеканку в хорошо прогретый духовой шкаф на 15–20 мин. Готовое блюдо посыпьте зеленью.

Овощная запеканка с брынзой

Требуется: по **300 г** перца и помидоров, по **100 г** лука и брынзы, **1 ст. л.** растительного масла, **1 ч. л.** настоянного на травах уксуса, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Нарежьте помидоры кружочками, лук – полукольцами, перец – длинной тонкой соломкой. Сыр натрите на крупной терке. Глубокое жароустойчивое блюдо сбрызните маслом и уложите в него слоями перец, лук и помидоры, посолите и поперчите. Полейте маслом и уксусом, сверху посыпьте сыром и поставьте в горячий духовой шкаф на несколько минут, чтобы сыр только подплавился. Готовую запеканку украсьте свежей зеленью.

Запеканка с брокколи и помидорами

Требуется: **1 кг** брокколи, **300 г** помидоров, **100 г** сыра, **1** стакан сливок, $^1/_2$ **л** бульона, зелень петрушки и укропа, мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Брокколи отварите в кипящем бульоне до полуготовности, дайте стечь лишней воде и мелко нашинкуйте. Помидоры ошпарьте кипящей водой, снимите кожицу и порежьте на крупные дольки. Зелень мелко порежьте и смешайте с солью, орехами и перцем. Сыр натрите на крупной терке. Все продукты смешайте, залейте сливками и посыпьте мелко рубленными орехами. Запекайте в духовом шкафу в течение 15–20 мин на среднем огне. Готовое блюдо полейте охлажденными сливками и посыпьте рубленой зеленью.

Картофельная запеканка под сырным соусом

Требуется: **400 г** молодого картофеля, растительное масло, **2** помидора, зеленый лук, тимьян, **2 ст. л.** мелко нарезанных листьев сельдерея, **200 г** ветчины, **6** яиц, соль, перец, **4 ст. л.** жирных сливок, **200 г** плавленого сливочного сыра, **1** стакан сметаны, зелень кинзы или петрушки.

Способ приготовления. Отварите картофель, разрежьте на части, обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. С помидоров снимите кожицу, мелко нарежьте зеленый лук, добавьте его в картофель вместе с мелко порубленным тимьяном, сельдереем, ветчиной, нарезанной узкими полосками. Посолите и поперчите по вкусу.

В отдельной миске взбейте яйца со сливками, солью, перцем, вылейте эту смесь на овощи, накройте крышкой и поставьте в духовку на 10 мин. В это время приготовьте соус. Взбейте сыр со сметаной, добавьте 5 ст. л. зелени, подавайте запеканку к столу горячей с соусом.

Запеканка из картофеля с селедкой

Требуется: по **200 г** соленой сельди, пшеничного хлеба и свежих яблок, **70 г** сливочного масла, 1/2 **кг** картофеля, **1** головка репчатого лука, **1 ст. л.** 3 %-го уксуса, **2** яйца, по **300 г** свежих огурцов и помидоров, **1** стакан сметаны, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Вымоченное филе сельди мелко порубите и соедините с мелко нарубленными яблоками, сваренными вкрутую яйцами, размоченным в воде хлебом, добавьте масло, перец, уксус. Отварной картофель порежьте кружочками и выложите на сковороду, смазанную маслом, на

картофель выложите приготовленную селедочную начинку, поперчите, посыпьте зеленью и залейте сметаной. Поставьте сковороду в духовку и выпекайте.

Картофельная запеканка со свежими грибами и мозгами

Требуется: **700 г** картофеля, **50 г** сливочного масла, **2** головки репчатого лука, $^1/_2$ стакана молока, соль, черный молотый перец, панировочные сухари. Для фарша: $^1/_2$ **кг** грибов (шампиньонов, вешенок, сыроежек), **200 г** отварных мозгов, головка репчатого лука, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Картофель отварите в подсоленной воде и приготовьте пюре с добавлением воды (в которой он варился) и спассерованного репчатого лука. Сковороду смажьте маслом и ровным слоем выложите на нее пюре. Для начинки грибы промойте, порежьте их на маленькие кусочки, посолите, поперчите и поджарьте на сливочном или растительном масле с мелко нарезанным луком. Мозги отварите в подсоленной воде и смешайте с жареными грибами. Готовый фарш приправьте специями и выложите на слой картофельного пюре. Затем покройте его сверху оставшимся пюре, полейте молоком, посыпьте панировочными сухарями и поставьте в духовку для выпекания.

Картофельная запеканка с кукурузой молочной спелости

Требуется: **600 г** картофеля, **1** яйцо, **40 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана молока, соль, черный молотый перец. Для фарша: **400 г** кукурузы молочной спелости, соль.

Способ приготовления. Сырой картофель натрите на терке, посолите, поперчите, смешайте с яйцом и переложите на сковороду, смазанную сливочным маслом. Равномерно распределите по поверхности сковороды и поставьте ее в разогретую духовку на 10 мин, затем выньте сковороду и выложите на слегка подпеченный слой картофеля слой подсоленной кукурузы, равномерно распределите ее и залейте все молоком. Поставьте сковороду в духовку и продолжайте запекать до полной готовности.

Картофельная запеканка со щавелем

Требуется: **800 г** картофеля, **1** яйцо, **50 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана жидкой сметаны или майонеза, соль, черный молотый перец. Для начинки: $^1/_2$ **кг** щавеля, **3** яйца, соль.

Способ приготовления. Сырой картофель натрите на крупной терке, добавьте соль, перец, смешайте с сырым яйцом и переложите на сковороду, смазанную сливочным маслом. Тертый картофель распределите по поверхности сковороды и поставьте ее в разогретую духовку на 10–15 мин. Выньте сковороду и выложите на картофель слой рубленого щавеля, смешанного с рублеными вареными яйцами и приправленного солью. Равномерно распределите начинку и залейте все сметаной или майонезом. Поставьте сковороду в духовку и запекайте картофель со щавелевой начинкой до полной готовности.

Запеканка из тертого картофеля

Требуется: **1** $^1/_2$ **кг** картофеля, **200 г** копченого шпика, **1** стакан простокваши, соль, сода на кончике ножа. **Способ приготовления.** Очищенный картофель натрите, отожмите через марлю. Отжатый картофель посолите, перемешайте с простоквашей (можно со взбитым яйцом). В форму положите тонко нарезанный шпик. В приготовленную картофельную массу добавьте соду и выложите ее в форму на шпик, сверху снова положите слой шпика и запекайте все в духовке в течение 45 мин. Готовую запеканку подавайте со сметаной или растопленным маслом.

Картофельная запеканка с потрохами

Требуется: **1 кг** картофеля, **50 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана жидкой сметаны или майонеза, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, укропа. Для начинки: $^1/_2$ **кг** куриных потрохов, **2** головки репчатого лука, **3** яйца, **80 г** сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Картофель отварите в подсоленной воде и приготовьте пюре, добавив сливочное масло. Разровняйте его на сковороде, смазанной маслом. Куриные потроха отварите в подсоленной воде со специями (лавровым листом, перцем горошком). Отварные потрошки проверните через мясорубку и поджарьте на масле вместе с кольцами лука, затем смешайте фарш с рублеными вареными яйцами, посолите и поперчите. Готовую начинку распределите ровным слоем на подготовленном слое пюре, залейте сметаной или майонезом и поставьте в разогретую духовку для выпекания. Готовую запеканку

переложите на блюдо и украсьте зеленью.

Запеканка картофельная «Панская»

Требуется: **400 г** картофеля, **300 г** творога, **100 г** сливочного масла, **3** яйца, **100 г** молока.

Способ приготовления. Картофель отварите в кожуре, очистите, нарежьте ломтиками и посолите. Половину нарезанного картофеля положите в кастрюлю, дно и боковые стенки которой смажьте сливочным маслом. Творог и сливочное масло размешайте до сметанообразной консистенции и положите в кастрюлю. Затем в кастрюлю добавьте вторую половину нарезанного картофеля. 3 яичных желтка взболтайте с молоком. Этой смесью залейте картофель и поставьте кастрюлю примерно на 1 ч в разогретую духовку, после чего подавайте к столу.

Запеканка из картофеля с мясом и ливером

Требуется: **700 г** картофеля, **60 г** сливочного масла, **2** яйца, по $^1/_2$ стакана молока и сметаны, соль, черный молотый перец, панировочные сухари. Для фарша: **400 г** жареной свинины, **100 г** отварного ливера, **1** головка репчатого лука, специи.

Способ приготовления. Очищенный картофель отварите в подсоленной воде и приготовьте пюре с добавлением молока и рубленых вареных яиц. На противень, смазанный маслом, посыпанный панировочными сухарями, выложите слой картофельного пюре и разровняйте его, положите на него слой фарша из жареной свинины, кольца репчатого лука, а сверху – слой отварного ливерного фарша. Верх покройте картофельным пюре, смажьте его сметаной и посыпьте сухарями, запекайте в духовке.

Запеканка «Винницкая»

Требуется: **700 г** моркови, **500 г** картофеля, **70 г** репчатого лука, **1** яйцо, **30 г** сыра, **250 г** бульона, **250 г** молока, **40 г** муки, **20 г** маргарина, **20 г** сливочного масла, красный молотый перец, соль.

Для соуса: **30 г** муки, **30 г** маргарина, **250 г** воды, **250 г** молока, **40 г** хрена.

Способ приготовления. Морковь и картофель варите до готовности, после чего нарежьте и положите слоями в смазанную жиром форму. Залейте смесью из спассерованных на маргарине нашинкованного репчатого лука, муки, бульона, молока, соли,

перца, яичных желтков и взбитых в пену яичных белков. Сбрызните сливочным маслом, посыпьте тертым сыром, после чего 45 мин запекайте в духовке. Подавайте с соусом. Для его приготовления муку спассеруйте в маргарине, влейте воду, молоко и доведите до кипения. Добавьте тертый хрен.

Запеканка сырная с картофелем

Требуется: **8** картофелин, **2** яйца, **1**1/2 стакана молока, **150 г** сыра, **50 г** маргарина, **1 ч. л.** соли, перец.

Способ приготовления. Картофель очистите и нарежьте его очень тонкими ломтиками. Натрите острый сыр, половину отсыпьте в нарезанную картошку. Смешайте молоко с яйцом, полученную смесь посолите и поперчите, а потом вылейте в нарезанный картофель с сыром. Все как следует перемешайте. Заранее разогрейте духовку. Сковороду смажьте маслом или маргарином и вылейте в нее приготовленную смесь. Сверху посыпьте оставшимся сыром и зеленью. Запекайте в течение 30 мин.

Картофельная запеканка с морковью

Требуется: **8** картофелин, **3** моркови, **1** стакан молока, **60 г** растительного масла, соль, перец, гвоздика.

Способ приготовления. Картофель пожарьте на растительном масле и сложите в смазанную форму. На крупной терке натрите морковь и посыпьте ею картофель. В молоко добавьте соль, перец, пряности и этой смесью залейте картофель с морковью. После чего поставьте запекаться в заранее разогретую духовку.

Картофельная запеканка с яйцом

Требуется: **8** картофелин, **3** головки лука, **50 г** сливочного масла, **5** яиц, **100 г** молока, соль, зелень.

Способ приготовления. Очистите и отварите картофель, после чего нарежьте его небольшими дольками. Лук очистите и нарежьте полукольцами, смешайте его с нарезанным картофелем. Налейте в миску молоко и разбейте туда яйца; хорошенько взбейте полученную смесь, посолите и добавьте растопленное сливочное масло. Смажьте сковороду маслом, выложите на нее картофель с луком, залейте все молочным соусом и поставьте в нагретую духовку. Как только блюдо покроется румяной корочкой, запеканка готова.

Картофельная запеканка с помидорами

Требуется: **10** картофелин, **5** яиц, **6** помидоров, **2** головки лука, **40 г** сыра, **70 г** растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Вымытый картофель отварите до неполной готовности, после чего очистите и нарежьте брусочками. На сковороду налейте растительного масла и, когда оно разогреется, высыпьте нарезанный картофель. Обжаренный картофель оставьте на некоторое время и займитесь приготовлением томатной пасты. Порежьте помидоры и лук полукольцами, обжарьте их на растительном масле. Готовую пасту выложите на обжаренный картофель. Яйца взбейте до образования пены, посолите и поперчите, после чего вылейте яичную смесь на картофель с помидорами и поставьте в заранее нагретую духовку для запекания. Сверху блюдо можно посыпать тертым сыром. Выпекайте до готовности яиц и сыра.

Картофельная запеканка с зеленью

Требуется: $^1/_2$ **кг** картофеля, **150 г** твердого сыра, **4** яйца, **200 г** лука, $^1/_2$ **л** молока, **2 ст. л.** жира, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите, порежьте на равные кружочки и обжарьте до образования золотистой корочки. Залейте его небольшим количеством молока (так, чтобы молоко только покрывало картофель), посолите, поперчите и прогрейте под закрытой крышкой 5—10 мин, чтобы молоко впиталось в картофель. Сыр натрите на крупной терке, зелень мелко порубите, лук ошпарьте кипящей водой и нарежьте тонкими полукольцами. Яйца взбейте веселкой или миксером и смешайте с сыром, зеленью и луком, верхний слой сделайте из сыра.

В глубокую сковороду или скороварку уложите слоями картофель, яичную смесь и лук. Полейте все небольшим количеством подогретого молока и поставьте в духовой шкаф на 15–20 мин. Готовую запеканку украсьте зеленью и сыром.

Картофельная запеканка с перцем

Требуется: **1 кг** картофеля, **2** яйца, **3** головки лука, **1** стакан молока, **3 ст. л.** масла, **1 ст. л.** молотого перца, соль.

Способ приготовления. В протертый горячий вареный картофель добавьте горячее молоко, сырые яйца, соль, растопленное масло, всыпьте перец и хорошо перемешайте. Переложите половину всей массы на сковороду, смазанную

маслом и посыпанную сухарями, разровняйте, положите на нее слой поджаренного лука и накройте остальной частью массы, снова разровняйте, смажьте сметаной или сбрызните маслом, поставьте в горячий духовой шкаф и запекайте 25–30 мин.

К картофельной запеканке можно подать молочный, сметанный или грибной соус. Картофельную запеканку можно приготовить с овощным или мясным фаршем.

Запеканка из картофеля с мясом и копченой колбасой

Требуется: **3–4** головки лука, **2 ст. л.** жира, **300 г** мяса, **300 г** копченой колбасы, **1 ст. л.** муки, **1 ч. л.** молотого перца, **1** лавровый лист, **1 кг** картофеля.

Способ приготовления. 3–4 головки лука мелко нарежьте, положите на противень и потушите до мягкости в духовом шкафу, добавив жир и воду. Положите мясо и копченую колбасу, нарезанные брусочками. Смешайте спассерованную муку, молотый перец, лавровый лист, залейте горячей водой и доведите до кипения. После этого добавьте нарезанный тонкими ломтиками картофель, перемешайте и запекайте в духовом шкафу, пока не испарится вода.

Запеканка из картофеля и капусты

Требуется: **100 г** картофеля, **100 г** рубленой капусты, соль, немного молотых сухарей, **1 ст. л.** масла.

Способ приготовления. Сварите отдельно в соленой воде 100 г картофеля и 100 г рубленой капусты, перемешайте, посолите. Положите полученную смесь в сотейник, хорошо смазанный маслом, сверху положите 1 ст. л. масла маленькими кусочками. Посыпьте просеянными сухарями и покройте промасленной бумагой. Запекайте в духовке 30–35 мин.

Вестфальская запеканка с зеленью

Требуется: по $^1/_2$ **кг** молодого картофеля и квашеной капусты, по **200 г** твердого сыра и лука, по **100 г** яблок и груш, **4** яйца, $^1/_2$ **л** молока, **40 г** сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите и отварите в подсоленной воде до полуготовности. Зелень мелко порубите, лук ошпарьте кипящей водой, порежьте полукольцами. Яблоко и грушу очистите и нарежьте тонкой соломкой. Квашеную капусту мелко нашинкуйте и потушите с маслом до мягкости. Яйца взбейте с маслом и соедините с мелко нарубленной зеленью и

луком.

В глубокую сковороду или сотейник сложите слоями картофель, яйца, сыр, капусту, резаные яблоко и грушу и снова яйца и сыр. Влейте подогретое молоко и запеките в горячем духовом шкафу в течение 20–25 мин до образования золотистой корочки. Готовую запеканку украсьте рубленой зеленью и отдельно подайте кипяченое молоко.

Картофельная запеканка с тимьяном

Требуется: **1 кг** картофеля, **150 г** сыра, **100 г** лука, **3** яйца, **1** стакан молока или сливок, **40 г** сливочного масла, тимьян, перец, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите и сварите в подсоленной воде до полуготовности, подсушите и натрите на крупной терке, пересыпьте солью. Сыр также натрите на крупной терке, смешайте с маслом, взбитыми яйцами и рубленым луком. Добавьте тимьян и перец.

В жаропрочную керамическую посуду сложите слоями картофель и сыр, залейте все сливками и поставьте запекаться в духовой шкаф до образования золотистой корочки. Готовую запеканку посыпьте рубленой зеленью. Отдельно подайте парное молоко или сливки.

Картофельная запеканка с кислой капустой

Требуется: **400 г** молодого картофеля, $^1/_2$ **кг** квашеной капусты, **150 г** сыра, по **100 г** лука и яблок, **1** стакан овощного бульона, **50 г** сливочного масла, **10 г** дрожжей, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите и отварите в подсоленной воде с молоком до мягкости, разомните вилкой с добавлением молока и масла. Сыр натрите на крупной терке или порежьте длинной тонкой соломкой. Лук ошпарьте кипящей водой, натрите на крупной терке. Яблоко очистите и порежьте тонкими кружочками. Квашеную капусту мелко порежьте и потушите в масле до мягкости. Дрожжи разведите в подогретом овощном бульоне и смешайте с картофелем.

В глубокой сковороде разогрейте масло, уложите слой картофельного пюре, затем тушеную капусту, яблоко, сыр, лук и петрушку, снова слой картофеля и капусты. Закройте запеканку, густо посыпав ее твердым сыром. Поставьте блюдо томиться в духовой шкаф на 25–30 мин, пока сыр полностью не расплавится и не покроется румяной корочкой. При подаче посыпьте готовую

запеканку рубленой зеленью. Отдельно подайте кипяченое горячее молоко или бульон.

Запеканка из картофеля с овощами

Требуется: **4** большие картофелины, **100 г** гороха, **2** большие моркови, **1** корень сельдерея, $^1/_4$ кочана белой капусты, соль, немного сливочного масла, брынзы.

Способ приготовления. Картофель, морковь, сельдерей, капусту и горох очистите, промойте и варите в кастрюле в 1 л подсоленной воды. Когда овощи станут мягкими, откиньте их на дуршлаг, дайте стечь воде и нарежьте их на маленькие кусочки (кроме гороха). Суп, в котором варились овощи, подается отдельно к столу с лапшой.

На десерт

Желудок просвещенного человека имеет лучшие качества доброго сердца: чувствительность и благодарность.

Александр Пушкин

Приготовление теста

Пироги можно печь из дрожжевого или пресного теста.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: опарным и безопарным.

Для приготовления дрожжевого теста опарным способом в половину порции теплого молока или воды вылейте разведенные в небольшом количестве жидкости дрожжи и добавьте половину порции муки, хорошо вымесите и оставьте на 3 ч для брожения. В готовую опару добавьте остальные продукты, вымесите и оставьте еще на 1 1/2 ч. Во время брожения подошедшее тесто обминают.

Для приготовления теста безопарным способом в теплое молоко или воду вылейте разведенные дрожжи. Добавьте указанные в рецепте остальные продукты и продолжайте вымешивать тесто до полной готовности. Хорошо вымешенное тесто должно быть однородной консистенции, без комков и легко отделяться от стенок посуды. Вымешенное тесто поставьте в теплое место для брожения. Подошедшее тесто 2–3 раза обминают.

Готовое тесто разделите на порционные куски и дайте им полежать 5—10 мин, после чего можете готовить плюшки, булочки, пирожки. Подготовленные изделия выложите на смазанный противень и дайте расстояться 15–20 мин. Расстаиваться тесто должно в теплом месте. Хорошо расстоявшееся изделие увеличивается в объеме, и при выпечке на нем не образуются трещинки. Перед посадкой в печь изделия из теста смазывают маслом или яйцом.

Температура для выпечки может отличаться. Например, небольшие изделия выпекают при температуре 220–230 °С, а более крупные, например куличи, выпекают при температуре 200–220 °С. О готовности изделий можно судить по цвету корочки или по тому, как прокалывается ножем тесто. Если на нем не осталось следов непропеченного теста, значит, пирог готов.

Пирожки можно не только выпекать, но и жарить. В этом случае подготовленные изделия оставляют расстаиваться, потом жарят в хорошо разогретом жире или масле.

Пресное тесто может быть песочным или слоеным. Эти виды теста отличаются по способу замеса. Песочное тесто вымешивается из указанных в рецепте продуктов и должно быть довольно крутым.

Приготавливая слоеное тесто, часть указанного в рецепте количества муки оставьте для смешивания с маслом. Из перечисленных в рецепте продуктов вымесите тесто. Масло

разомните с мукой. Раскатайте тесто в пласт, положите на середину масло и закройте его тестом. Теперь снова раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, сложите его и поставьте в холодильник. Чтобы тесто не заветрилось, накройте его полотенцем. Охлажденное тесто снова раскатайте, сложите и охладите. Эту операцию проделайте 3–4 раза.

Хворост, пончики, пампушки

ХВОРОСТ

Основной рецепт

Требуется: **160 г** муки, **30 г** сухих дрожжей, **2 ч. л.** сахара, **1** яйцо, **70** мл воды, **1 ст. л.** сахарной пудры, **800 мл** растительного масла, щепотка соли.

Способ приготовления. Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, добавьте воды и поставьте тесто подходить. За это время разотрите яйцо с сахаром и солью.

Когда тесто подойдет, добавьте в него растертое яйцо и замесите крутое тесто. Подготовленное тесто раскатайте тонким пластом. Из полученного пласта нарежьте полоски шириной 3–4 см.

Во фритюрницу или кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло, слой масла должен быть не менее 5 см. Когда оно закипит, опустите в него сформованное тесто и обжарьте до готовности.

Готовые изделия обязательно выложите на сито, чтобы стек жир.

Остывший хворост посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

«Корсар»

Требуется: **500 г** муки, **5** яиц, **100 г** сахара, **50 г** сливок, **1 ст. л.** рома, **2 ч. л.** соли, **700 мл** растительного масла, варенье или джем, **100 г** толченых грецких орехов.

Способ приготовления. Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте соль, влейте сливки, водку и залейте этой массой муку. Все тщательно перемешайте и дайте тесту отстояться.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 3–4 см. Из этих полосок сделайте разнообразные фигурки.

В кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло и раскалите его, а затем опускайте в жир заготовки из теста. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выложите его на сито и дайте стечь жиру.

Хворост подайте на стол вместе с вареньем, в которое добавьте истолченные грецкие орехи.

Корсар хоть и разбойник, но ничто человеческое не чуждо даже ему. Он в перерывах между битвами и нападениями не прочь был полакомиться хворостом, названным в его честь, тем более что одним из составляющих является настоящий ямайский ром. Так что, как говорится, бальзам и кондиционер в одном флаконе.

«Ароматная клубника»

Требуется: **2–3** яйца, **100 мл** воды, **60 г** рома, **500 г** муки, **100 г** сахара, **100–150 г** клубничного варенья, **600–700 мл** растительного масла.

Способ приготовления. Тонко раскатайте тесто и сделайте из него небольшие пирожки, нафаршируйте их вареньем, плотно слепите края, смажьте яйцом. Полученные пирожки опустите в растопленное масло и жарьте до готовности.

Готовые пирожки выкладывайте на сито, чтобы стек жир. Перед подачей на стол пирожки посыпьте сахаром или сахарной пудрой.

«Лакомка»

Требуется: **2** яйца, **70 мл** воды, **1 ст. л.** водки, **600 г** масла пополам с салом, **400 г** муки, **150 г** сахара, **1–2 ст. л.** сахарной пудры.

Способ приготовления. Возьмите два яйца и разотрите с 2 ст. л. сахара, добавьте водку, муку и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто в пласт толщиной 4–5 мм и нарежьте полосками шириной 5–7 см. У полученных полосок прорежьте середину и выверните один конец. В кастрюле с толстым дном растопите масло и сало. Когда жир закипит, опустите в него заготовки из теста и обжарьте. Когда хворост подрумянится с обеих сторон, выньте его шумовкой, выложите на решето или вощеную бумагу и посыпьте сахаром.

После того как излишки жира будут удалены, переложите хворост на блюдо и подавайте к столу.

Подобный рецепт в комментариях не нуждается, одно слово – лакомка.

«Сластена»

Требуется: **160 мл** любого растительного масла, **1** стакан воды, **700 г** муки, **100–150 г** сахара, **2 ст. л.** рома, **600–700 г**

жира для жаренья.

Способ приготовления. Все ингредиенты тщательно перемешайте и замесите крутое тесто. Тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте полосками шириной 2–3 см. Две или три полоски переплетите между собой и опустите в кипящий жир.

Готовые изделия перед подачей к столу посыпьте сахарной пудрой.

«Лакомство Винни-Пуха»

Требуется: **2** яйца, **160 г** муки, **250 мл** молока, **1 ст. л.** сахара, **250–300 г** меда, **700 мл** растительного масла.

Способ приготовления. Муку залейте молоком и тщательно перемешайте. В полученную смесь добавьте яйца, растертые с сахаром. Замесите тесто, по консистенции оно должно напоминать сметану.

Для того чтобы приготовить хворост по этому рецепту, вам понадобится специальная форма для хвороста. Непосредственно перед началом выпечки хвороста разогрейте форму в кипящем жире и опустите в тесто. Затем опускайте форму в горячий фритюр.

Готовый хворост выложите на решето, форму снова опустите во фритюр, а потом в тесто.

Готовые изделия обмажьте медом и сложите попарно. Перед подачей к столу посыпьте хворост сахаром или сахарной пудрой. Подавать хворост нужно горячим.

«Итальянец в России»

Требуется: **200–250 г** муки, **60–70 г** сахарного песка, **4** яйца, **300 мл** молока, **1 ст. л.** рома, **700 мл** оливкового масла.

Способ приготовления. Муку, сахар, молоко и желтки тщательно перемешайте, добавьте к полученной массе 4 взбитых белка и перемешайте еще раз. Тесто должно получиться жидкой консистенции.

Жидкое тесто опускайте в кипящее масло через воронку тонкой струйкой в разных направлениях.

Подрумянившийся хворост выложите на промокательную бумагу и посыпьте сахаром.

«Зимняя Вишня»

Требуется: **6** яичных желтков, **300 г** муки, **50–70 г** сахара, **1**

ст. л. спирта или водки, **200 г** вишневого варенья без косточек, **600–700 мл** растительного масла, **250 г** взбитых сливок.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром, добавьте муку, водку и замесите крутое тесто. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте его прямоугольниками шириной 8—10 см и длиной 10–15 см.

Предварительно приготовьте начинку: откиньте варенье на дуршлаг и дайте стечь сиропу. Когда сироп стечет, переложите вишни на отдельное блюдо.

Теперь приступайте к фаршированию хвороста. Для этого на каждый прямоугольник из теста положите по нескольку вишен и сверните тесто в трубочку. Концы этих трубочек защипните и смажьте яйцом, чтобы сок из вишен не загрязнял фритюр.

Фаршированные трубочки опускайте во фритюр и обжаривайте до образования золотистого цвета. Готовые изделия не забудьте выложить на сито или промокательную бумагу.

Фаршированный хворост подайте к столу со взбитыми сливками.

«Виноградная лоза»

Требуется: **300 г** муки, **100 г** сахара, **4** яйца, **400 мл** виноградного сока, **1 ст. л.** водки или спирта, **700 мл** растительного масла.

Способ приготовления. Муку залейте 250 мл виноградного сока и водкой, добавьте растертые с сахаром яйца и тщательно перемешайте.

Полученное жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло и обжаривайте до готовности.

Готовые изделия залейте оставшимся соком и подавайте к столу.

«Хворост пряный»

Требуется: **2** яйца, **150 г** сыра, **200 г** муки,

300 мл воды, соль, перец, тмин, **500–700 мл** любого растительного масла.

Способ приготовления. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с мукой, добавьте воду, яйца и приправы. Все ингредиенты тщательно перемешайте.

Готовое жидкое тесто лейте в кипящий жир тонкой струйкой. Готовый хворост выложите на сито или пергаментную бумагу. Когда излишки жира будут удалены, посыпьте хворост

оставшимся тертым сыром.

Такой хворост является отличной закуской к пиву, да и не только к пиву.

«Выкрутасы»

Требуется: **6** яичных желтков, **100–150 г** муки, **100 г** сахара, **1 ст. л.** рома, щепотка корицы, **600–700 мл** рафинированного растительного масла.

Способ приготовления. Разотрите добела желтки с сахаром, всыпьте муку, корицу, добавьте ром и размешайте до получения однородной массы. Тесто должно получиться жидким.

Жидкое тесто тонкой струйкой вливайте в кипящее масло в разных направлениях, формируя какие-либо фигурки. Готовые изделия посыпьте сахарной пудрой или подайте к ним конфитюр.

ПОНЧИКИ

«У бабушки в гостях»

Требуется: **300–350 г** молока, **3** яйца, **100 г** сахара, **30 г** сухих дрожжей, **500 г** муки, **150–200 г** сахарной пудры, **50 г** сливочного масла или маргарина, **10–15 г** соли, **1 л** любого растительного масла.

Способ приготовления. Просейте муку через сито и очень хорошо перемешайте ее с сухими дрожжами, добавьте сахар, молоко и поставьте подходить в теплое место.

Пока тесто будет бродить, разотрите в пену растопленное сливочное масло, яйца и соль. Когда же тесто подойдет, добавьте в него яичную пену. Замесите мягкое тесто и поставьте его подходить еще на 30–40 мин.

Готовое тесто нарежьте на одинаковые кусочки и скатайте в шарики. В середине каждого шарика сделайте отверстие. Оставьте пончики для расстойки на 15–20 мин.

За время расстойки разогрейте растительное масло для жарки в кастрюле с толстым дном. В горячий жир опускайте пончики партиями по 3–4 шт.

Готовые пончики посыпьте сахарной пудрой и подайте на стол.

«Добрый вечер, щедрый вечер»

Требуется: **500 г** муки, **30 г** сухих дрожжей, **300 мл** молока, **1**

л растительного масла, **2** яичных желтка, **1 ст. л.** рома, **10 г** соли, **100 г** кокосовой стружки, **100 г** сахарной пудры. Для крема: **1** стакан молока, **200 г** сахара, **2 ст. л.** муки или крахмала, **200 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Перемешайте просеянную муку с сухими дрожжами и разведите небольшим количеством молока, добавьте сахар. Поставьте тесто на 15–20 мин в теплое место.

Когда тесто подойдет, добавьте 2 ст. л. растительного масла, желтки, соль, ром, оставшееся молоко и вымесите тесто до гладкости. Затем тесто снова поставьте в теплое место, но только уже на 30–40 мин.

Готовое тесто выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте в пласт толщиной 2–3 см. Специальной формой или обыкновенным стаканом вырежите из теста кружочки.

Для приготовления заварного крема смешайте муку с сахаром и залейте молоком. Поставьте полученную смесь на огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая.

Когда молоко закипит, снимите кастрюлю с огня и оставьте остужаться. К остывшей массе добавьте сливочное масло и взбейте миксером.

Каждый кружок намажьте заварным кремом и соедините попарно. Оставьте пампушки для расстойки на 15–20 мин, а затем обжаривайте их во фритюре.

Смешайте кокосовую стружку с сахарной пудрой и обваляйте в смеси каждую пампушку.

Мы искренне надеемся: для тех, кто отведал такое изысканное лакомство, Рождественский вечер покажется действительно добрым и щедрым.

«Напомаженные пончики»

Требуется: **7** яиц, **500 мл** молока, **200 г** сливочного масла, **300–350 г** муки, **600–700 мл** растительного масла. Для помадки: **100 г** сахара, **120–150 мл** молока, ванилин.

Способ приготовления. Вскипятите молоко со сливочным маслом, в кипящее молоко всыпьте муку, непрерывно помешивая. Когда масса станет однородной, остудите ее, после чего добавьте по одному яйца, не переставая мешать.

В кастрюле разогрейте растительное масло, обмакните в него ложку, берите понемногу теста и опускайте в кипящий жир. Готовые пончики вынимайте шумовкой и выкладывайте на пергаментную бумагу.

Пока пончики остывают, приготовьте для них помадку. Для этого залейте сахар горячим молоком и размешивайте до тех пор,

пока он совсем не растворится. Затем поставьте эту смесь на сильный огонь и доведите до кипения, а потом убавьте огонь и варите сироп до готовности.

За несколько минут до окончания варки добавьте ванилин. Снимите сироп с огня и взбивайте до образования белой пены. Помадка по консистенции должна напоминать сметану.

Остывшие пончики обмакивайте в помадку и выкладывайте на блюдо. Перед подачей на стол «напомаженные пончики» посыпьте тертым шоколадом.

«На пасеке»

Требуется: **500 г** муки, **50 г** сухих дрожжей, **300 мл** молока, **150–200 г** меда, **2** яйца, **700 мл** любого растительного масла.

Способ приготовления. Тщательно перемешайте муку с сухими дрожжами, залейте теплым молоком, добавьте яйца и мед. Замесите густое тесто и оставьте его подходить.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной $1^1/_2$– 2 см и вырежите стаканом кружки.

Опускайте тесто в кипящее масло и обжаривайте до появления характерной золотистой корочки. Готовые пончики выкладывайте на сито и, когда жир стечет, подавайте на стол.

Эти пончики не стоит посыпать сахарной пудрой, такое лакомство достаточно сладкое и само по себе, так что в дополнениях не нуждается.

«Бульбаши»

Требуется: **200 г** картофельной муки, **500 г** картофельного пюре, **2** яйца, **700 мл** растительного масла, **1 ч. л.** соли, **250 г** сметаны.

Способ приготовления. Приготовьте картофельное пюре, остудите его, добавьте в него яйца, соль, картофельную муку и тщательно перемешайте. У вас должно получиться достаточно густое тесто.

Из готового теста сформуйте шарики и обжарьте их во фритюре. Готовые «Бульбаши» залейте сметаной и подайте к столу.

Эти картофельные пончики посыпьте жареным луком и залейте растопленным маслом, сверху не забудьте украсить зеленью.

«Лесная ягода»

Требуется: **200–250 г** сливочного масла или маргарина, **10** желтков, **350–400** мл молока, **40–50 г** сухих дрожжей, **30–40 г** сахара, **400 г** муки, **100 г** свежей клубники или земляники, соль и корица, **200–250 г** взбитых сливок, **700–800 мл** растительного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления. Разотрите масло с желтками добела, влейте теплое молоко, добавьте соль, сахар, корицу и муку, предварительно смешанную с сухими дрожжами. Все тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте на два пласта. Стаканом вырежьте из теста кружочки, соединяйте их попарно, предварительно положив на один из них несколько ягод, и защипните по краям.

Обжаривайте пончики в кипящем масле. Когда изделия будут готовы, обсыпьте их сахарной пудрой и подайте к столу вместе со взбитыми сливками.

«Тропиканка»

Требуется: **6** яиц, **100 г** сахара, **150 г** муки, **5–7** средних бананов, **150 г** кокосовых хлопьев или кокосовой стружки, **700–800 мл** оливкового масла.

Способ приготовления. Разотрите добела 6 яичных желтков с сахаром, осторожно добавьте взбитые белки и муку.

Бананы нарежьте кружочками толщиной 2–2 1/2 см, обмакните в полученное жидкое тесто и жарьте во фритюре до готовности.

Когда пончики будут готовы, обваляйте их в кокосовой стружке или хлопьях.

Итак, блюдо можно подавать к столу. Ни одна тропиканка не устоит перед таким соблазном.

ПАМПУШКИ

«Заячий хлеб»

Требуется: **250 г** муки, **1 ч. л.** разрыхлителя, **50 г** сахара, **3–4** средние моркови, **2** яйца, **70–80 г** сливочного масла, **200 мл** молока.

Способ приготовления. Перемешайте муку с разрыхлителем, посолите, влейте растопленное сливочное масло, молоко с сахаром и добавьте натертую на мелкой терке морковь. Все компоненты тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 1/2– 2 см, из

которого стаканом или большой рюмкой вырежите кружки. На смазанный жиром противень выложите полученные кружки и поставьте в духовку на 20–25 мин.

Готовые пампушки подайте к столу со сметаной или холодным молоком.

«Изюмительные пампушки»

Требуется: **350 г** муки, **30 г** сухих дрожжей, **250 мл** молока, **4** яйца, **50 г** сахара, **150 г** масла, **70–80 г** изюма.

Способ приготовления. Перемешайте муку и дрожжи, разведите молоком и поставьте в теплое место на 15 мин.

Яйца разотрите с сахаром, добавьте растопленное масло, изюм и вылейте в тесто. Теперь снова поставьте тесто подниматься, но уже на 30 мин.

Когда тесто окончательно подойдет, скатайте его в жгут и разрежьте ножом на несколько кусочков. Выложите пампушки на противень, смазанный жиром, и оставьте для расстойки на 10–15 мин.

Пампушки выпекайте в духовке в течение 30 мин. При подаче к столу пампушки посыпьте сахарной пудрой или подайте к ним сметану с сахаром или растопленным сливочным маслом.

«Чесночники»

Требуется: **300 г** муки, **2** яйца, **400 мл** молока или воды, **50 г** сухих дрожжей, **50 г** сливочного или растительного масла, **200 г** сметаны или майонеза, **2–3** зубчика чеснока, **1 ст. л.** сахара, **2 ч. л.** соли.

Способ приготовления. Муку перемешайте с сухими дрожжами, добавьте воду или молоко и поставьте в теплое место подходить. В подошедшее тесто добавьте яйца, соль, сахар, масло и тщательно перемешайте. Снова поставьте тесто в теплое место для брожения.

Когда тесто будет готово, сформуйте из него булочки и положите на противень, смазанный жиром. Расстойка должна длиться не менее 20 мин. Затем выпекайте пампушки в духовке в течение 40–50 мин.

Пампушки подайте к столу с соусом. Для приготовления соуса измельчите чеснок и добавьте его в сметану.

«Здем»

Требуется: **400 г** муки, **30–40 г** сухих дрожжей, **600 мл** молока, **2** яйца, **200 г** сливочного масла, **200 г** сыра, **50 г** сахара, **2 ч. л.** соли.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, дрожжей, молока и яиц, добавьте соль, сахар и 2 ст. л. растопленного сливочного масла. Оставьте тесто подходить.

Готовое тесто раскатайте и стаканом вырежьте из него кружки. На 10–15 мин оставьте тесто для расстойки, а затем, выложив кружки на противень, поставьте их в духовку и запекайте в течение 25–30 мин.

Готовые пампушки выньте из духовки и слегка остудите. Остывшие пампушки обильно смажьте сливочным маслом и положите сверху небольшой кусочек сыра. Потом снова поставьте пампушки в духовку на 5–7 мин.

«Мясоеды»

Требуется: **250–300 г** муки, **2** яйца, **250–300 мл** молока, **300 г** готового мясного фарша, **50 г** сливочного масла, **40–50 г** сухих дрожжей, **2 ст. л.** сахара, **2 ч. л.** соли.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, яиц, сметаны и дрожжей, добавьте соль и сахар. Поставьте его в теплое место на 20–25 мин, когда оно поднимется, обомните его и оставьте подниматься еще на 15–20 мин.

Готовое тесто сформуйте в булочки. После расстойки, длящейся 20 мин, выпекайте пампушки в духовке в течение 35–40 мин. Готовые пампушки разрежьте пополам и из нижней половинки удалите мякоть.

Мякиш из пампушек размочите в молоке и добавьте в мясной фарш. Этим фаршем начините пампушки и снова поставьте в духовку. Через 20–25 мин пампушки готовы.

«Пампушки термоядерные»

Требуется: **400 г** муки, **50 г** дрожжей, **200 мл** майонеза, **2** яйца, **2–3** зубчика чеснока, **150 мл** воды, соль, сахар.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, яиц, майонеза и воды. Добавьте измельченный чеснок, соль, сахар.

Поставьте тесто подходить в теплое место.

Когда тесто будет готово, скатайте его в жгут и разрежьте на равные части. Получившиеся пампушки выложите на смазанный жиром противень и оставьте для расстойки на 15–20 мин.

Затем выпекайте пампушки в духовке в течение 40–45 мин.

Такие пампушки подают с супами, мясными бульонами.

«Сельдь под шубой»

Требуется: **500 г** муки, **60 г** сухих дрожжей, **50 г** сахара, **50 мл** растительного масла, **200 г** отварного риса, **5** яиц, **2–3** средние сельди.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, дрожжей, сахара и воды. Поставьте его в теплое место.

В это время приготовьте начинку. Снимите с сельди филе и измельчите. Отварите 3 яйца вкрутую, мелко порубите, смешайте с рисом и сельдью.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежите из него стаканом кружки. Получившиеся кружки из теста выложите на противень, смазанный жиром, и оставьте для расстойки на 10–15 мин.

После расстойки поставьте пампушки в духовку на 35–40 мин. Готовые пампушки разрежьте пополам и вырежьте мякоть. Хлебный мякиш размочите в воде и добавьте в селедочный фарш.

Начините фаршем половинки булочек. Перед подачей к столу посыпьте фаршированные пампушки рубленой зеленью.

«Ацтеки»

Требуется: **200 г** кукурузной муки, **200 г** соевой муки, **600 мл** соевого молока, **2** яйца, **50 г** сахара, **2 ч. л.** соли, **30–40 г** сухих дрожжей, **50–70 мл** кукурузного масла.

Способ приготовления. Перемешайте между собой соевую, кукурузную муку и дрожжи. Влейте в муку соевое молоко, добавьте яйца, соль, сахар и растительное масло. Поставьте тесто в теплое место.

Когда тесто поднимется, выложите его на стол, посыпанный мукой, и скатайте в жгут. Жгут разрежьте на несколько равных частей, подкатайте их, придавая округлую форму, и выложите на смазанный маслом противень для расстойки.

Через 20 мин пампушки можно ставить в печь. Через 40–50 мин пампушки будут готовы.

Эти изделия лучше всего подавать к овощным супам.

«Это сладкое слово – диета»

Это блюдо мы рекомендуем сладкоежкам, которые очень

хотят похудеть, но отказаться от сладкого не могут, даже под страхом смертной казни.

Требуется: **400 г** соевой муки, **40 г** сухих дрожжей, **250 мл** соевого молока или воды, **400 г** тыквы, **50 г** сахара, **2 ч. л.** соли, **2** яйца, **100 г** сахарной пудры и ванилин.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и поставьте его подходить. Когда тесто будет готово, раскатайте его в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом или специальной формочкой кружки.

Выложите заготовки из теста на противень, смазанный жиром, и дайте им расстояться. Через 10–15 мин пампушки можно выпекать. Поставьте противень с пампушками в духовку на 20–25 мин.

Пока пампушки пекутся, займитесь приготовлением тыквы. Очистите ее, нарежьте небольшими кусочками, сложите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она чуть-чуть прикрывала тыкву, и поставьте на огонь. Тушите тыкву до образования однородной массы (тыквенного пюре), масса не должна быть очень жидкой. По консистенции она должна напоминать джем.

Готовые пампушки разрежьте пополам, на каждую половинку со стороны разреза положите по чайной ложке тыквенного пюре, а сверху посыпьте сахарной пудрой.

«Ужин грибника»

Требуется: **500 г** муки, **70 мл** растительного масла, **1 ч. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **50 г** сливочного масла, **200 г** вареных грибов, **200 г** ветчины, **1** яйцо для смазки.

Способ приготовления. Перемешайте муку, сахар, соль, дрожжи, влейте 200–250 г воды и растопленное сливочное масло. Замесите крутое тесто. Сделайте из него несколько шариков и оставьте их на 30 мин для расстойки. Затем каждый шарик раскатайте в лепешку и положите фарш. Края теста поднимите наверх, смажьте яичной массой и защипните.

Выложите пампушки на противень и поставьте в духовку на 30–40 мин.

Для приготовления фарша проверните через мясорубку вареные грибы, ветчину и тщательно перемешайте.

Такие пампушки подаются к столу горячими, и они служат отличной закуской.

Печенье, мазурки, марципаны

ВИДЫ ТЕСТА. ПОМАДКИ, КРЕМЫ

Для приготовления перечисленных блюд используется обычное дрожжевое, слоеное дрожжевое, бисквитное, песочное тесто, с добавлением кокосовой стружки, какао-порошка, мака, изюма, чернослива, кураги, измельченных грецких орехов, арахиса, миндаля, ягод свежих или из варенья, цитрусовых.

В качестве прослойки и украшения применяются различные джемы, повидло и варенье, а также помадки, кремы, желе, изюм, кокосовая стружка, сахарная пудра, курага, мак, чернослив, грецкие орехи, миндаль, арахис.

Обычное дрожжевое тесто

Требуется: **2** стакана муки, **1** стакан молока или воды, **1 ч. л.** соли, 1/2 **ч. л.** сахарного песка, **3 ст. л.** растительного масла, **2** яйца, **25 г** дрожжей, ванильный сахар.

Способ приготовления. В глубокой кастрюле среднего размера поставьте бродить закваску из разведенных теплым молоком (водой) дрожжей (дрожжи предварительно измельчите ножом) и сахарного песка на полчаса. Опару поставьте в теплое место, обязательно прикройте полотенцем.

После этого, смешав опару с мукой, солью, ванильным сахаром и яйцами, замесите тесто. Готовое тесто оставьте на 1 ч в теплом месте, посыпав небольшим количеством муки и прикрыв полотенцем. Тесто должно получиться пышным.

Слоеное дрожжевое тесто

Требуется: **2** стакана муки, **250 г** сливочного масла (маргарина), **1** стакан сметаны, **5 ст. л.** молока (воды), **2 ч. л.** сахарного песка, **1 ч. л.** соли, **2** яйца, **50 г** дрожжей.

Способ приготовления. В глубокой кастрюле среднего размера поставьте бродить разведенные теплым молоком (водой) дрожжи (дрожжи предварительно измельчите), 1 ст. л. муки и 2 ч. л. сахарного песка на 1 ч (закваску обязательно поставьте в теплое место, прикрыв полотенцем). Добавьте в готовую опару соль, муку, сметану, взбитые яйца, замесите некрутое тесто и, накрыв крышкой, поставьте подходить на 1–2 ч в теплое место.

После того как тесто подойдет, раскатайте из него пласт

толщиной 1–1 1/2 см, в середину положите сливочное масло или маргарин. Тесто сложите конвертом и раскатайте от себя скалкой, слегка посыпьте мукой и, сложив в несколько раз, снова раскатайте от себя. Повторите эти действия еще 4 раза. Готовое тесто положите на 1–2 ч в холодильник.

Песочное тесто

Требуется: **2** стакана муки, **2** яйца, **200–300 г** сливочного масла (маргарина), **3 ст. л.** сметаны, 1/2 стакана сахарного песка, **2 ст. л.** крахмала, **1–2 ч. л.** соли, **1 ч. л.** чайной соды, **1 ч. л.** уксуса.

Способ приготовления. Тщательно взбейте яйца с сахарным песком, крахмалом, солью и чайной содой (погасите соду уксусом). В эту смесь подмешайте размягченное сливочное масло и сметану. Замесите крутое тесто из подготовленной массы и муки. На 1 ч поставьте готовое тесто в холодильник.

Бисквитное тесто

Требуется: **2** стакана муки, **1** стакан сахарного песка, **5** яиц, **250 г** сливочного масла (маргарина), ванильный сахар, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления. В глубокой миске среднего размера смешайте сахарный песок, ванильный сахар, размягченное сливочное масло и яйца (предварительно по отдельности взбейте охлажденные белки и желтки с добавлением сока половины лимона) и частями всыпьте просеянную муку.

Эту массу разотрите добела. Тесто должно получиться средней густоты.

Белая помадка «Снежная королева»

Требуется: **1** стакан муки, 1/2 **ст. л.** воды, 1/3 **ст. л.** уксуса, **1 ч. л.** сливочного масла, **50 г** белого шоколада.

Способ приготовления. Сахарный песок, смешанный с уксусом, залейте горячей водой. Из этой смеси сварите в закрытой кастрюле тягучий сироп (варите сироп на медленном огне, время от времени помешивая, чтобы избежать его подгорания). После этого добавьте в горячий сироп растопленный белый шоколад, перемешайте, прокипятите и снимите с огня. Массу немного остудите и заправьте сливочным маслом.

Заварной белый крем «Лунный свет»

Требуется: **1** стакан муки, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ стакана сахарного песка, **50 г** сливочного масла, ванильный сахар.

Способ приготовления. В небольшой кастрюле с толстым дном смешайте до однородной массы сахарный песок, ванильный сахар, муку, молоко и сливочное масло. Эту массу хорошенько прокипятите на медленном огне, время от времени помешивая. Снимите с огня после того, как она загустеет.

Заварной шоколадный крем «Бурый медвежонок»

Требуется: **1** стакан муки, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ стакана сахарного песка, **1 ст. л.** какао-порошка, **50 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Доведите до кипения на медленном огне однородную массу из какао-порошка, сахарного песка, муки, молока и сливочного масла, постоянно помешивая. Крем будет готов после того, как прокипит и загустеет.

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье «Треуголки на пуговичках»

Требуется: **500 г** песочного теста. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла или маргарина. Для посыпки: $^1/_4$ стакана изюма.

Способ приготовления. Возьмите готовое песочное тесто, раскатайте слоем толщиной 5 мм. Вырежьте из него при помощи ножа небольшие треугольнички. Каждый треугольник смажьте яйцом и посыпьте изюмом (предварительно замочите изюм на 5 мин в горячей воде, обсушите и очистите от хвостиков).

Печенье выложите на смазанный сливочным маслом или маргарином противень и выпекайте в горячей духовке при температуре 220 °С. Это займет у вас 35 мин.

Песочные треугольнички с изюмом подавайте к чаю.

Печенье «Арахисовые пальчики»

Требуется: **500 г** песочного теста. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла или маргарина, **1** яйцо. Для начинки: $^1/_4$ стакана измельченного арахиса.

Способ приготовления. Возьмите песочное тесто, добавьте в него измельченный арахис (предварительно подрумяньте арахис

в небольшом количестве сливочного масла), тщательно перемешайте и разрежьте его на равные кусочки. Из этих кусочков скатайте колбаски толщиной 1 см. Готовые колбаски нарежьте длиной 5–7 см и смажьте яйцом.

Печенье выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень и выпекайте около 35 мин в хорошо разогретой духовке (200 °С).

Песочные пальчики с арахисом подавайте к чаю или к горячему молоку с медом.

Сливовый десерт с маком и грецкими орехами

Требуется: **500 г** слоеного дрожжевого теста. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина), **1** яйцо. Для начинки: $^1/_2$ стакана густого сливового повидла. Для посыпки: **1 ст. л.** мака, **2 ст. л.** рубленых грецких орехов. Для помадки: **1** стакан шоколадной пасты.

Способ приготовления. Приготовленное слоеное тесто раскатайте тонким слоем. С помощью стакана диаметром около 5 см вырежьте из теста кружочки. Одну половину кружочков посыпьте маслом, другую – рублеными грецкими орехами. Каждый кружочек смажьте яйцом и выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень.

Выпекайте печенье на среднем огне в хорошо разогретой духовке 30–35 мин. Готовое печенье должно получиться золотистого цвета.

Печенье остудите. Густым сливовым повидлом склейте кружки между собой нижними частями друг к другу. Одна половинка печенья будет с маком, а другая – с грецкими орехами. Намажьте печенье шоколадной пастой.

Печенье подавайте к кофе или чаю с коньяком.

«Вишневый сад в снегу»

Требуется: **500 г** слоеного дрожжевого теста. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина), **1** яйцо. Для крема: $^1/_4$ стакана сгущенного молока. Для украшения: $^1/_6$ стакана свежих (или из варенья) вишен, **2** стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Слоеное дрожжевое тесто раскатайте в пласт толщиной $^1/_2$ см. Из теста, воспользовавшись различными формочками (сердечки, цветочки, звездочки, рыбки), вырежьте печенье, смажьте каждое яйцом и выложите на

промасленный противень.

Печенье выпекайте 30 мин на среднем огне в хорошо разогретой духовке.

Готовое печенье остудите, намажьте сверху вареным сгущенным молоком (варите закрытую банку сгущенки в кастрюле с водой около 2 ч, остудите и откройте банку), украсьте свежей вишней или ягодами из варенья, посыпьте сахарной пудрой.

Вишневые слоенки подавайте к вишневому киселю или компоту.

«Красотки-шоколадки»

Требуется: **5** стаканов муки, **3** стакана сахарного песка, **500 г** сливочного масла (маргарина), **3 ч. л.** чайной соды, **3 ч. л.** уксуса, **3** яйца, ванильный сахар.

Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина). Для начинки: **5** апельсинов, $^1/_2$ стакана воды, $1/_2$ стакана сахарного песка. Для помадки: **1** стакан шоколадной помадки.

Способ приготовления. Вымойте апельсины в теплой воде, очистите от кожуры и разделите на дольки; выдавите и процедите сок. В кастрюле с толстым дном сварите сироп из сахарного песка и воды (варите до образования белой пенки, непрерывно помешивая, на медленном огне). В кипящий сахарный сироп влейте апельсиновый сок. Апельсиновый сироп варите до густоты на медленном огне, непрерывно помешивая.

Муку смешайте с сахарным песком, содой, погашенной уксусом, ванильным сахаром, добавьте размягченное сливочное масло (маргарин), взбитые яйца и замесите крутое тесто. Вырежьте из раскатанного тонким слоем (3 мм) теста прямоугольнички 2х7 см.

На смазанный сливочным маслом (маргарином) противень выложите печенье и выпекайте около 25 мин, пока оно не станет золотистого цвета.

Испеченное печенье остудите и попарно склейте апельсиновым джемом, затем обмакните в подогретую шоколадную помадку.

Песочные прямоугольнички в шоколаде с апельсиновой прослойкой подавайте к кофе или красному вину.

Печенье «Хороша во всем картошка»

Требуется: **2** стакана муки, **250 г** сливочного масла

(маргарина), **4** крупные картофелины, $^2/_3$ **ст. л.** соли, молотый черный перец. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина), **1** яйцо.

Способ приготовления. Картофель сварите в «мундире», остудите, очистите, разомните, смешайте с мукой, солью, молотым черным перцем, протрите через сито и, добавив мелко нарубленное сливочное масло (маргарин), замесите тесто. Готовое картофельное тесто раскатайте скалкой от себя, сложите в несколько раз. Тесто положите в холодильник на 15 мин. Эти действия повторите еще 4–5 раз.

Подготовленное таким образом картофельное тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, ножом вырежьте из него ромбики.

Коржики смажьте яйцом, выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень и выпекайте на среднем огне при температуре 200 °С в течение 20 мин.

Картофельное соленое печенье подавайте к пиву.

Печенье «Обжигающие сырные квадратики»

Требуется: **500 г** слоеного дрожжевого теста. Для обмазывания: **1** яйцо, **3 ст. л.** сливочного масла. Для посыпки: **100 г** тертого твердого сыра, 1/4 **ч. л.** молотого красного перца.

Способ приготовления. Слоеное дрожжевое тесто раскатайте тонким слоем (5 мм). Вырежьте из теста квадратики 4 х 4 см и смажьте каждый из них яйцом.

Выпекайте печенье в течение 30 мин в горячей духовке (180 °С). За 10 мин до окончания выпечки выньте квадратики из духовки и равномерно посыпьте их молотым красным перцем и тертым твердым сыром. Поставьте печенье обратно в духовку и потомите некоторое время.

Сырные квадратики подавайте остывшими к пиву.

«Лимонное удовольствие»

Требуется: **500 г** песочного теста. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина). Для начинки: **3** лимона, $^3/_4$ стакана воды, $^1/_2$ стакана сахарного песка.

Способ приготовления. Лимоны тщательно вымойте теплой водой, очистите от кожуры, семечек и пропустите через мясорубку.

Приготовьте сахарный сироп: сахарный песок залейте водой и варите на медленном огне до образования белой пенки. Теперь

соедините лимонную массу с сахарным сиропом и поставьте на медленный огонь, не забывая помешивать. Из песочного теста, раскатанного слоем толщиной 3 мм, вырежьте с помощью формы сердечки. Печенье выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень и выпекайте около 25 мин в хорошо разогретой духовке. Испеченные сердечки остудите и склейте одно с другим лимонным джемом.

Песочные сердечки с лимонной начинкой подавайте к чаю с лимоном или к соку из цитрусовых.

Печенье «Полумесяцы в кокосовых облачках»

Требуется: **500 г** песочного теста. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина), **1** яйцо. Для начинки: **100 г** кокосовой стружки желтого цвета. Для посыпки: **100 г** кокосовой стружки белого цвета.

Способ приготовления. Из песочного теста, смешанного с кокосовой стружкой (желтого цвета) и раскатанного в пласт толщиной 2/5—1/2 см, вырежьте с помощью стакана коржики в форме полумесяца, смажьте их яйцом, посыпьте кокосовой стружкой белого цвета и выложите на смазанный сливочным маслом (маргарином) противень.

Выпекайте печенье в горячей духовке (200–220 °С) в течение 35 мин.

Песочные полумесяцы с кокосовой стружкой подавайте к чаю или к горячему молоку.

МАЗУРКИ

«Мазурка с мазуркой танцуют мазурку»

Требуется: **500 г** песочного теста, **4 ст. л.** какао-порошка. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина). Для украшения: **3** яйца, сок 1/4 лимона, 1/3 стакана сахарной пудры, ванильный сахар, 1/4 стакана изюма.

Способ приготовления. При приготовлении песочного теста используйте 2 емкости. Одну часть теста замесите отдельно от другой (в нее добавьте какао-порошок).

В смазанную сливочным маслом (маргарином) форму уложите пластом толщиной 5 мм светлое тесто, а поверх него – темное тесто пластом такой же толщины.

Выпекайте мазурку в хорошо разогретой духовке (200 °С) около 35 мин. За 10–15 мин до готовности выньте мазурку из

духовки и полейте густой устойчивой пеной, взбитой из охлажденных белков, лимонного сока, сахарной пудры, изюма (предварительно замочите изюм на 5 мин в горячей воде), ванильного сахара. В духовке доведите мазурку до готовности.

Подавайте мазурку с горячим молоком.

«Мазурка в кремовой шляпке»

Требуется: **500 г** песочного теста. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина).

Для начинки: **1** стакан измельченных грецких орехов. Для крема: **1** стакан белого крема.

Способ приготовления. Поместите песочное тесто, смешанное с измельченными грецкими орехами, в смазанную сливочным маслом (маргарином) низенькую форму, сверху смажьте яйцом и выпекайте в горячей духовке при температуре 200 °С около 35 мин. Высота мазурки – $1\frac{1}{2}$ см.

Готовую песочную мазурку выньте из формы, остудите и аккуратно намажьте белым кремом.

Подавайте «Мазурку в кремовой шляпке» с какао или горячим молоком.

Песочная мазурка «Мы делили апельсин»

Требуется: **500 г** песочного теста. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина), **1** яйцо. Для начинки: **2** апельсина, $\frac{1}{3}$ стакана кураги. Для посыпки: $\frac{1}{6}$ стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Апельсины тщательно помойте теплой водой, очистите от шкурки и разделите на дольки. Курагу замочите в горячей воде на 5–7 мин, подсушите и нарежьте маленькими кусочками.

В песочное тесто добавьте апельсины и курагу, хорошенько перемешайте их.

Тесто уложите в невысокую, смазанную сливочным маслом (маргарином) форму таким образом, чтобы высота коржа была около 2 см. Корж смажьте яйцом.

Выпекайте мазурку на среднем огне в хорошо разогретой духовке в течение 35 мин.

Подавайте остывшую песочную мазурку с апельсинами и курагой к абрикосовому компоту или апельсиновому соку.

Бисквитная мазурка «Арахисовая маковка»

Требуется: **500 г** бисквитного теста. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла. Для начинки: $^1/_4$ стакана измельченного арахиса, **3 ст. л.** мака. Для помадки: **1** стакан лимонной помадки.

Способ приготовления. В готовое бисквитное тесто всыпьте измельченный арахис (предварительно подрумяньте арахис на сливочном масле) и тщательно перемешайте. В смазанную сливочным маслом низенькую форму влейте тесто слоем около 2 см. Сверху корж полейте лимонной помадкой и посыпьте маком.

Выпекайте мазурку в хорошо разогретой духовке в течение 40–45 мин.

Бисквитную мазурку с арахисом и маком подавайте к чаю.

Сдобная мазурка «Шоколадная история с изюмом»

Требуется: **1** стакан муки, $^1/_2$ стакана сахарного песка, **250 г** сливочного масла (маргарина), **3 ст. л.** молока или воды, **25 г** дрожжей, **3** яйца, $^1/_4$ стакана какао-порошка, $^1/_3$ **ч. л.** соли, ванилин. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина), **1** яйцо. Для начинки: **1** стакан изюма.

Способ приготовления. Из 25 г дрожжей, 3 ст. л. теплого молока или воды, 3 ст. л. сахарного песка, 3 ст. л. муки, $^1/3$ ч. л. соли и 250 г сливочного масла (маргарина) поставьте опару на 1 ч в теплое место, накрыв крышкой или полотенцем.

В готовую опару добавьте оставшуюся муку, сахарный песок, а также яйца, изюм (предварительно замочите изюм в горячей воде на 5–7 мин), какао-порошок и замесите тесто.

Тесто выложите в невысокую, смазанную сливочным маслом форму и смажьте яйцом. Высота коржа не должна превышать 2 см.

Выпекайте мазурку около 50 мин.

Сдобную мазурку подавайте к чаю или кофе.

МАРЦИПАНЫ

«Марципановые медальоны с сюрпризом»

Требуется: **1** стакан муки, **2** стакана марципановой массы, **2** стакана сахарной пудры, **10** яичных белков, щепотка молотой гвоздики. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина). Для начинки: $^1/_4$ стакана молотого арахиса, $^1/_4$ стакана половинок грецких орехов, $^1/_4$ стакана измельченной кураги. Для крема: $^3/_4$ стакана шоколадной пасты.

Способ приготовления. Приготовьте тесто из хорошо взбитых с сахарной пудрой белков, измельченной марципановой массы (предварительно белки, сахарную пудру и марципановую массу подогрейте в кастрюле с толстым дном, непрерывно помешивая, и остудите), муки, молотой гвоздики, молотого арахиса и измельченной кураги (предварительно поджарьте арахис в небольшом количестве сливочного масла, а курагу замочите на 5 мин в горячей воде).

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте из него с помощью ножа и изготовленных из плотной бумаги лекал коржики овальной формы (маленькие и большие). На вырезанные овалы нанесите ножом наискосок декоративные полосы средней глубины.

На смазанный сливочным маслом (маргарином), посыпанный мукой противень выложите коржики и выпекайте на среднем огне около 30 мин в хорошо разогретой духовке. Испеченные коржики остудите и соедините между собой шоколадной пастой, в серединку между коржами (соединяйте большой коржик с маленьким) положите по две половинки грецких орехов.

Подавайте «Марципановые медальоны с сюрпризом» к горячему молоку или чаю с лимоном.

Черно-белые марципановые колечки

Требуется: **2** стакана муки, **250 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, $^1/_2$ стакана марципановой массы, **3** яйца. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина). Для начинки: $^1/_4$ стакана лимонной цедры, $1/_4$ стакана апельсиновой цедры. Для помадки: $^1/_2$ стакана белой помадки, $^1/_2$ стакана шоколадной помадки.

Способ приготовления. Приготовьте марципановое тесто таким образом: подогрейте, не доводя до кипения, измельченную марципановую массу, лимонную и апельсиновую цедру со сливочным маслом и сахарной пудрой, добавьте муку и яйца, хорошенько перемешайте.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной $^1/_2$ см и вырежьте из него достаточно большие кружки с помощью ножа и блюдечка из кофейного сервиза. В центре каждого кружка с помощью ножа и стакана вырежьте отверстия.

Так называемые отходы производства – вырезанные из середины кружочки – испеките вместе с колечками в горячей духовке. Выпекайте марципаны на смазанном сливочным маслом (маргарином) противне в течение 25 мин.

Готовые марципаны остудите. Каждое колечко, придерживая

пинцетом, обмакните сначала в белую помадку одной половиной, дайте застыть. Затем повторите операцию, но обмакивая другую половину уже в шоколадную помадку, дайте помадке застыть в течение некоторого времени.

Кружочки и колечки подавайте к горячему молоку или к чаю с лимоном.

Марципановые цветочки в сахарной пыльце

Требуется: **2** стакана муки, **250 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, $^1/_2$ стакана марципановой массы, **3** яйца, $1/_3$ стакана какао-порошка. Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина). Для украшения: $^1/_4$ стакана изюма, $^1/_4$ стакана сахар ной пудры.

Способ приготовления. Подогрейте, не доводя до кипения, какао-порошок, размягченное сливочное масло, сахарную пудру и измельченную марципановую массу, остудите, добавьте муку, яйца и замесите тесто.

Раскатайте тесто тонким слоем и вырежьте из него с помощью металлических формочек цветочки. В серединку каждого цветка уложите по три изюминки (предварительно замочите изюм в горячей воде на 5–7 мин).

Выпекайте коржики на противне, смазанном сливочным маслом (маргарином) и посыпанном мукой, в хорошо разогретой духовке на среднем огне около 25 мин. Готовые коржики остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Подавайте марципановые цветочки в сахарной пыльце к кофе или какао.

Марципановые солнышки

Требуется: **2** стакана муки, **4** яйца, **1** стакан сахарного песка, $1/_3$ стакана растительного масла, **2** стакана марципановой массы.

Для обмазывания: **3 ст. л.** сливочного масла (маргарина), **2** желтка, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, $^1/_6$ стакана мака.

Способ приготовления. Яйца смешайте с сахарным песком, добавьте муку, растительное масло, порезанную на мелкие кусочки марципановую массу и замесите крутое тесто. Готовое тесто положите на 1–2 ч в холодильник.

Тесто раскатайте тонким слоем (4 мм) и вырежьте из него стаканом кружочки средней величины. По краю кружочки надрежьте ножом так, чтобы они приобрели вид солнышка с лучиками. Печенье выложите на смазанный сливочным маслом

(маргарином) противень и выпекайте в предварительно разогретой до средней температуры духовке в течение 20 мин.

Кружочки остудите и смажьте сверху желтковой глазурью с маком (глазурь приготовьте из хорошо взбитых с сахарной пудрой и маком желтков).

Марципановые солнышки подавайте к какао или чаю.

Блины, блинчики, оладьи

БЛИНЫ

Дрожжевые блины

Требуется: **2** стакана молока, **1** $^1/_2$ стакана муки, **20 г** дрожжей, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **3 ст. л.** сахара.

Способ приготовления. Молоко вскипятите и немного охладите. Растворите дрожжи в теплом молоке, всыпьте сахар, соль и муку. Вымесите тесто до гладкости и поставьте в теплое место на полчаса, чтобы оно поднялось. Поднявшееся тесто выпекайте на разогретой сковороде, смазанной маслом.

Блины «Традиционные»

Требуется: **4** стакана муки, **4** стакана молока, **4** яйца, $^1/_2$ стакана сахара, **1 ч. л.** соли, **150 г** сливочного масла или маргарина, **40 г** дрожжей, шпик или подсолнечное масло.

Способ приготовления. Разведите в небольшом количестве молока дрожжи. Из 2 стаканов муки, 3 стаканов молока, дрожжей и 50 г сливочного масла замесите тесто и поставьте его в теплое место на 2–3 ч для подъема.

В поднявшееся тесто добавьте яйца, сахар, соль, оставшиеся муку, молоко и масло.

Тесто поставьте в тепло примерно на 1 ч, оно должно увеличиться в объеме в два раза. Поднявшееся тесто можно выпекать.

Сковороду смажьте кусочком шпика, наколотым на вилку, или налейте на нее немного подсолнечного масла, поставьте сковороду на плиту и подождите, пока она нагреется.

Глубокой ложкой или половником налейте немного теста на сковороду, дайте тесту разлиться по всей поверхности. Жарьте блины на сильном или среднем огне. Когда пропечется одна из сторон, блин переверните лопаткой и жарьте с другой стороны. Пеките блины до появления румяной корочки. Готовые блины складывайте на широкую тарелку, смазывая их кусочком сливочного масла или шпика. Подавайте блины в горячем виде.

Блины из манной крупы

Требуется: **1** стакан муки, **1** стакан манной крупы, **5** стаканов молока, **3** яйца, **2 ч. л.** сливочного масла или маргарина, **1 ч. л.** соли, **3 ст. л.** сахара.

Способ приготовления. Молоко влейте в кастрюльку, поставьте ее на огонь и, когда оно закипит, всыпьте в него манную крупу и сварите кашу, постоянно помешивая содержимое кастрюли ложкой. Когда каша сварится, снимите кастрюлю с огня, добавьте в кашу масло и поставьте охлаждаться.

Яйца взбейте с солью и сахаром, добавьте молоко и по частям всыпьте муку. После этого смешайте тесто с остывшей манной кашей. Вымешенное тесто должно представлять собой однородную массу. Большой ложкой тесто выливайте на смазанную маслом сковороду и пеките с двух сторон.

Заварные блины

Требуется: **500 г** муки, **1**1/2 стакана воды, **2** стакана молока, **2** яйца, **20 г** дрожжей, **60 г** сливочного масла или маргарина, **1 ч. л.** соли.

Способ приготовления. Полтора стакана воды вскипятите и залейте кипятком 250 г муки, постоянно помешивая муку ложкой, чтобы не образовывалось комков. Дрожжи разведите небольшим количеством теплой воды и добавьте их в муку, все тщательно вымесите. Тесто поставьте в теплое место, накрыв салфеткой.

Когда тесто поднимется, добавьте в него смесь из теплого кипяченого молока, яиц, масла, соли, размешайте все и снова поставьте в теплое место. Тесто должно увеличиться в два раза, после чего оно считается готовым для выпечки блинов.

Заварные блины выпекайте так же, как указано в предыдущих рецептах.

Рыбные блины

Требуется: **3** стакана муки, **3** стакана воды, **4** яйца, **150 г** рыбного филе из кеты, семги или сельди, **1 ч. л.** соли, $^1/_2$ **ч. л.** соды.

Способ приготовления. Яйца взбейте с солью, добавьте воду, соду и все перемешайте. Муку высыпьте в миску горкой, на вершине которой сделайте углубление, и влейте в муку смесь из яиц с водой. Вымесите гладкое тесто.

Рыбное филе разделите на мелкие кусочки. Несколько кусочков выложите на сковороду с подсолнечным маслом и обжарьте с двух сторон. На обжаренные кусочки рыбного филе

влейте тесто и выпекайте блины с двух сторон.

Блины «Праздничные»

Требуется: **2** стакана муки, **3** стакана молока, **2** яйца, **2 ст. л.** сахара, **3 ст. л.** растительного масла, **1 ст. л.** водки, $^1/_2$ **ч. л.** соли.

Способ приготовления. В миску насыпьте горкой муку, влейте в нее молоко и перемешайте.

В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром и солью, а затем вылейте их в муку с молоком и все тщательно перемешайте. В тесто добавьте растительное масло и водку, опять его вымесите.

Готовому тесту дайте постоять 15 мин и приступайте к выпечке блинов на сковороде, слегка смазанной маслом.

Картофельные блины

Требуется: **3** стакана муки, **3** картофелины средней величины, **2** стакана молока, **20 г** дрожжей, соль, растительное масло для смазывания сковороды.

Способ приготовления. Молоко нагрейте и разведите в нем дрожжи, затем добавьте муку, соль и поместите миску с тестом в теплое место на 2–3 ч, пока тесто не поднимется. Картофель очистите, натрите на мелкой терке и подмешайте к поднявшемуся тесту. После этого приступайте к выпечке блинов на горячей сковороде, смазанной растительным маслом. Подавайте картофельные блины горячими, со сметаной и маслом.

Блины с грибами «Осенние»

Требуется: **1** стакан отварных грибов (шампиньонов или любых других), **2** стакана молока, **2** стакана муки, **3** яйца, **1 ч. л.** соли, $^1/_4$ **ч. л.** соды, растительное масло для смазывания сковороды или животный жир.

Способ приготовления. Яйца разотрите с солью, добавьте молоко, муку, соду и вымесите гладкое тесто без комков. Отварные грибы измельчите, порубив их ножом, и смешайте с блинным тестом. На сковороду влейте немного растительного масла или положите кусочек жира, хорошо нагрейте сковороду и выпекайте тонкие блины. Подавайте их горячими, со сметаной.

Блины «Новогурьевские»

Требуется: **3** стакана простокваши или кефира, **3** стакана

муки, **2** яйца, **2 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли.

Способ приготовления. Разотрите яичные желтки с сахаром, влейте два стакана простокваши или кефира и, помешивая тесто, всыпьте по частям муку. Когда вы всыплете всю муку, влейте оставшееся молоко и взбитые в крепкую пену яичные белки с солью. Выпекайте блины на горячей сковороде обычным способом.

Блины «Летние»

Требуется: **4** стакана муки, **3** стакана молока, **3** яйца, $^1/_2$ **ч. л.** соды, $^1/_2$ **ч. л.** лимонной кислоты, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **2–3 ст. л.** сахара.

Способ приготовления. Яйца разотрите с солью, сахаром, влейте молоко, всыпьте соду и, добавляя понемногу муку, вымесите тесто. Лимонную кислоту растворите в столовой ложке воды и добавьте в тесто. Всю смесь тщательно вымесите до пышной массы и появления пузырьков. Выпекайте такие блины с двух сторон.

БЛИНЧИКИ

«Кремовые блинчики»

Требуется: **15** испеченных блинчиков, **5** яичных желтков, **5 ст. л.** сахарной пудры, **3 ст. л.** сливочного масла, **1** стакан сметаны или сливок.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахарной пудрой, добавьте сметану или сливки и размягченное сливочное масло. Миксером взбейте эти продукты в густой крем.

Противень или сковороду смажьте маслом и выложите стопкой блинчики, на каждый из которых нанесите крем. Верхний блинчик смажьте яйцом. Запеките блинчики в сильно нагретой духовке.

Блинчики «Основные»

Требуется: **4** стакана муки, **4** яйца, **300 г** сливочного или растительного масла, **5** стаканов молока, **2 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром и солью, влейте три стакана молока, всыпьте муку и добавьте растопленное сливочное или растительное масло. В хорошо вымешенное тесто влейте оставшееся молоко и добавьте взбитые

белки.

Выпекайте блинчики на сильно разогретой сковороде, смазанной маслом или жиром. Для того чтобы блинчики получались тонкими, наливайте на сковороду как можно меньше теста.

Блинчики с начинкой

Требуется: **3** стакана муки, **4** стакана молока, **4** яйца, **2 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с солью и сахаром. Если вы хотите приготовить блинчики с несладкой начинкой, сахар в тесто не добавляйте. В желтки влейте три стакана молока, непрерывно помешивая тесто, всыпьте по частям муку и разотрите смесь до однородного состояния. Затем добавьте оставшееся молоко, в последнюю очередь в тесто осторожно добавьте взбитые в крепкую пену белки.

Выпекайте блинчики на небольшой сковороде, наливая тесто небольшими порциями, чтобы блинчики получились как можно тоньше. Обжаривайте блинчики только с одной стороны.

Начинку кладите на обжаренную сторону блинчика, после этого заверните его края конвертом и обжарьте на сковороде с маслом с обеих сторон.

Помидорные блинчики

Требуется: **5** помидоров, **2** яйца, **1** стакан воды, **1** стакан муки, **1 ч. л.** соли, **2 ст. л.** растительного масла для жарки.

Способ приготовления. Помидоры натрите на терке, выложите их на сковороду, смазанную маслом, добавьте немного воды и потушите в течение 5—10 мин. Тушеные помидоры выложите в отдельную миску, посолите, смешайте с яйцами, водой и мукой. Тесто должно быть жидким, чтобы блинчики получались тонкими. Если тесто слишком густое, добавьте в него немного воды.

Выпекайте блинчики на растительном масле на небольшой сковороде диаметром около 20 см.

Пирог из блинчиков и клубники

Требуется: **15** испеченных блинчиков, **200 г** клубники, **3 ст. л.** сахара, **100 г** сливочного масла, **1** яйцо.

Способ приготовления. Клубнику вымойте, удалите листики

и плодоножки и взбейте с сахаром с помощью миксера. Сковороду, подходящую по размеру, смажьте сливочным маслом и уложите на нее блинчик, на который нанесите ложкой клубничную массу, сверху положите другой блинчик и т. д. На верхний блинчик не кладите клубнику, а смажьте его взбитым яйцом.

Блинчики, уложенные стопкой, выпекайте в духовке. При подаче пирог из блинчиков с клубникой полейте сметаной, взбитыми сливками или сиропом из клубничного варенья.

Блинчики с яблоками

Требуется: **1** стакан муки, **2** $^1/_2$ стакана молока, **2** яйца, **2 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **2–3** яблока.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром и солью, добавьте молоко и муку. Яблоки помойте, очистите от кожицы, семян и мелко нарежьте. Добавьте измельченные яблоки к тесту и выпекайте блинчики на сковороде небольшого диаметра. Подавайте горячими, со сметаной.

Пивные блинчики

Требуется: **2** стакана муки, **3** стакана пива, **3** яйца, **50 г** сливочного масла, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **2 ст. л.** тертого сыра.

Способ приготовления. Яйца разотрите с маслом, посолите, влейте в эту смесь 2 стакана пива, всыпьте муку и тщательно вымесите тесто. Затем влейте оставшееся пиво, всыпьте тертый сыр и перемешайте.

Выпекайте пивные блинчики на сливочном масле или маргарине. Если вы хотите приготовить блинчики с начинкой, обжаривайте их только с одной стороны. Пивные блинчики можно подать с мясной, творожной или грибной начинкой.

Блинчики «Румяные щечки»

Требуется: **2** стакана муки, **3** стакана молока, **2** моркови средней величины, **3** яйца, **2 ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром и солью, влейте в них молоко, всыпьте муку и вымесите гладкое тесто. Морковь почистите, натрите на мелкой терке и добавьте ее в тесто.

Выпекайте блинчики на сковороде небольшого диаметра, смазанной маслом.

Пирожки из блинчиков

Требуется: **3** стакана муки, **5** стаканов молока, **6** яиц, **1 ч. л.** соли, сухари, жир или растительное масло для жарки, начинка из мяса, грибов, творога и др.

Способ приготовления. Четыре яйца взбейте, добавьте соль, влейте молоко и, понемногу добавляя муку, замесите жидкое тесто для блинчиков. Испеките блинчики на небольшой сковороде, смазанной маслом. Блинчики нужно поджарить с одной стороны.

Выложите блинчики на стол поджаренной стороной вверх, положите на каждый блинчик начинку, сверху смажьте яйцом и, подогнув края блинчика со всех сторон, сверните его трубочкой.

Обваляйте свернутый блинчик в яйце и сухарях и поджарьте с двух сторон в масле на сковороде.

Блинчики с лимоном

Требуется: **2** стакана муки, **3** стакана молока, **2** яйца, $^1/_4$ **ч. л.** лимонной кислоты, **1** лимон, **2 ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром и солью, добавьте к ним молоко, муку и замесите тесто без комочков. В конце замеса добавьте в тесто лимонную кислоту, разведенную в небольшом количестве воды, и взбитые белки.

Испеките блинчики на небольшой сковороде, смазанной маслом с обеих сторон.

На каждый испеченный блинчик положите кусочек сливочного масла и выжмите несколько капель лимонного сока. Сложите блинчики вчетверо и подавайте на стол горячими, с вареньем или джемом.

Блинчики с кабачками

Требуется: **2** стакана муки, **5** яиц, **3** стакана молока, **1 ч. л.** соли, **50 г** сливочного масла, **2** средних по размеру кабачка, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Три яйца взбейте с солью, влейте в них молоко, всыпьте муку и вымесите тесто без комков. На сковороде среднего размера обжарьте тонкие блинчики с обеих сторон.

Очистите кабачки, натрите их на терке, выложите на сковороду с растительным маслом, добавьте немного воды и потушите кабачки до мягкости. В готовые кабачки добавьте 2

яйца, сливочное масло и хорошо все размешайте.

На противень или сковороду поместите один блинчик, уложите на него слой фарша из кабачков, сверху положите следующий блин, затем опять слой фарша и т. д. На верхний блинчик фарш выкладывать не нужно.

Получившийся многослойный пирог сверху смажьте взбитым яйцом и сметаной и поместите в хорошо разогретую духовку. Выпекайте блинчики с кабачками около 20 мин.

Подавайте блинчики с кабачками в горячем виде, разрезанными на части.

ОЛАДЬИ

Оладьи дрожжевые

Требуется: **4** стакана муки, **3** стакана молока, **3** яйца, **2 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **40 г** дрожжей, **200 г** сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплого молока, смешайте с мукой и оставшимся молоком. Замесите тесто и поставьте его в теплое место для подъема.

Через 3–4 ч, когда тесто поднимется, добавьте в него яйца, взбитые с солью и сахаром, размягченное сливочное масло. Вторично вымешенное тесто поднимется через 30–50 мин, третий раз его не нужно обминать, приступайте к выпечке оладий.

Выпекайте оладьи на хорошо разогретой сковороде с маслом. Тесто разлейте глубокой ложкой, смоченной в воде. Оладьи выпекайте с двух сторон и подавайте в горячем виде.

Оладьи «Экспресс»

Требуется: **3** стакана муки, **2** стакана простокваши или кефира, **4** яйца, **4 ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соды, $^1/_2$ **ч. л.** соли, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром и солью.

В отдельной посуде смешайте простоквашу или кефир с мукой, затем добавьте в эту смесь яичные желтки, растертые с сахаром и солью, соду. Яичные белки взбейте и осторожно подмешайте к остальному тесту.

Сковороду поставьте на плиту, вылейте на нее растительное масло и, когда оно нагреется, ложкой разлейте тесто небольшими

порциями.

Картофельные оладьи

Требуется: 1/2 стакана муки, **2** яйца, 1/2 **ч. л.** соли, **3** картофелины средней величины, 1/2 небольшой луковицы, масло или жир для жарки.

Способ приготовления. Картофель очистите, натрите на мелкой терке. Лук мелко нарежьте, смешайте с картофелем, добавьте в эту массу яйца, муку, соль. Все хорошо вымесите и жарьте в кипящем масле или жире.

Оладьи быстрого приготовления

Требуется: **3** стакана муки, **2** стакана молока, **4** яйца, **2 ст. л.** сахара, **1 ст. л.** растительногомасла, 1/2 **ч. л.** соды, 1/2 **ч. л.** лимонной кислоты, **2 ст. л.** изюма.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром и солью, добавьте к ним молоко, столовую ложку растительного масла, муку и тщательно вымесите тесто. В готовое тесто добавьте соду, разведенную в 2 ст. л. воды лимонную кислоту и изюм. Сразу же после замеса теста приступайте к выпечке оладий обычным способом.

Оладьи «Яблочный сон»

Требуется: **2** стакана муки, **2** стакана молока, **20 г** дрожжей, **5** яиц, **100 г** сливочного масла или маргарина, **1 ч. л.** соли, **4 ст. л.** сахара, **3** яблока.

Способ приготовления. Из стакана муки, молока и дрожжей замесите тесто для опары и поставьте его в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, добавьте в него яйца, соль, сахар, масло и полстакана молока. Замесите тесто и поставьте его для подъема на 1 ч.

Очистите яблоки от кожицы, семян и плодоножек и мелко нарежьте. Измельченные яблоки подмешайте к поднявшемуся тесту и выпекайте оладьи на горячей сковороде, смазанной маслом. Подавайте оладьи горячими, со сметаной.

Фасолевые оладьи

Требуется: **2** стакана муки, **1** 1/2 стакана молока, **2** яйца, **2 ст. л.** сахара, **20 г** дрожжей, 1/2 **ч. л.** соли, **100 г** фасоли, **1 ст. л.**

сливочного масла, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Из муки, молока и дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплой воды или молока, замесите тесто и поместите его в теплое место.

Замоченную предварительно на несколько часов фасоль отварите. Готовую фасоль посолите и разомните в пюре.

Когда опара поднимется, добавьте в тесто яйца, фасолевое пюре, сахар и сливочное масло. Тщательно вымесите тесто до гладкости и поставьте его в тепло на полчаса для подъема.

Поднявшееся тесто не вымешивайте. Выпекайте оладьи на растительном масле в большой сковороде. Готовые оладьи смазывайте сливочным маслом.

Оладьи из риса с вареньем

Требуется: **1** стакан риса, **1** $^1/_2$ стакана воды, $^1/_2$ стакана молока, **3** яйца, **1 ст. л.** сахара, **1 ст. л.** сливочного масла, $^1/_2$ стакана густого варенья.

Способ приготовления. В кипящую воду опустите рис, когда он немного разварится, добавьте молоко и сварите густую рисовую кашу. В остывшую кашу вбейте два яйца, добавьте сахар, масло и замесите крутое тесто.

Тесто раскатайте в пласт толщиной не более 5 мм, вырежите из него кружочки. Кружочки смажьте вареньем, сверху положите еще по одному кружочку и защипните края.

Склеенные таким образом оладьи обваляйте в яйце, муке и поджарьте на сковороде с двух сторон. Поджаренные оладьи уложите в смазанную маслом высокую форму и поставьте ее на 10 мин в горячую духовку.

Оладьи «Фермерские»

Требуется: **3** стакана муки, **2** стакана молока, **3** яйца, **1 ч. л.** соли, **3** картофелины средней величины, $^1/_2$ **ч. л.** тмина, **1 ст. л.** сливочного масла, **20 г** дрожжей.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплого молока, смешайте с яйцами, мукой, солью, сливочным маслом, замесите тесто и поставьте его на 1 ч в теплое место, для того чтобы оно поднялось.

Картофель очистите, натрите на мелкой терке, подсушите полотенцем и добавьте вместе с тмином в тесто. Жарьте оладьи на сливочном масле. Оладьи должны быть небольшого размера, диаметром около 10 см.

Оладьи «Чешские»

Требуется: **2** стакана муки, **20 г** дрожжей, **3** яйца, **1** 1/2 стакана молока, **1 ст. л.** масла, **1 ч. л.** лимонной кислоты, сливовое повидло.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, смешайте с половиной нормы молока и муки и замесите тесто для опары. Поставьте опару на 2–3 ч в теплое место.

Когда тесто поднимется, добавьте в него яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное сливочное или растительное масло, лимонную кислоту, разведенную в небольшом количестве воды, оставшиеся муку и молоко, замесите тесто и поставьте его на 1 ч для подъема.

В поднявшееся тесто введите взбитые с солью белки. Выпекайте оладьи на разогретой сковороде со сливочным маслом, выливая тесто глубокой ложкой. Выпеченные оладьи должны быть около 10 см в диаметре. Подрумяненные с двух сторон оладьи намажьте повидлом и склейте их по два.

Оладьи «Нежность»

Требуется: **3** стакана молока, 1/2 стакана манной крупы, **1 ст. л.** сахара, **1 ст. л.** сливочного масла, **3** яйца, **30 г** дрожжей, 1/2 **ч. л.** соли.

Способ приготовления. Молоко налейте в кастрюлю и поставьте на огонь. Когда оно закипит, добавьте соль и всыпьте манную крупу. Варите кашу около 15 мин, непрерывно помешивая. В готовую горячую кашу добавьте сахар и сливочное масло.

Дрожжи разведите небольшим количеством теплой воды или молока, добавьте их в только что сваренную манную кашу, все тщательно размешайте и поставьте в теплое место на 2–3 ч.

Когда каша сильно увеличится в объеме, ее нужно перемешать, добавив в нее яйца. Затем тесто опять поставьте для подъема на 1/2—1 ч.

Поднявшееся тесто глубокой ложкой выкладывайте на горячую сковороду с маслом. Подавайте оладьи на стол горячими со сметаной или вареньем.

Оладьи «Бабушкин подарок»

Требуется: **2** стакана муки, **1** стакан кефира, **2 ст. л.** сметаны, **3** яйца, 1/2 **ч. л.** соли, 1/2 **ч. л.** соды, **3 ст. л.** вишневого варенья.

Способ приготовления. Смешайте яичные желтки, кефир, сметану, муку, соль, соду и варенье, замесите однородное тесто без комков. Белки взбейте в крепкую пену и осторожно введите их в тесто.

Выпекайте оладьи на сковороде, смазанной сливочным маслом или маргарином. Подавайте к столу горячими со сметаной или вареньем.

НАЧИНКИ ДЛЯ БЛИНОВ, БЛИНЧИКОВ И ОЛАДИЙ

Творожная начинка

Требуется: **500 г** творога, **2** яичных желтка, **2 ст. л.** сахара, $^1/_4$ **ч. л.** соли, **1 ст. л.** сметаны.

Способ приготовления. Творог разотрите с яичными желтками, добавьте сахар, соль и сметану, смешайте все в однородную массу. Крупинки сахара и соли должны полностью раствориться.

Картофельная начинка

Требуется: **500 г** картофеля, **1** яйцо, **50 г** сливочного масла, $^1/_2$ луковицы, растительное масло для жарки лука, соль.

Способ приготовления. Отварите картофель, разомните его или пропустите через мясорубку. Луковицу очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. В картофельную массу добавьте яйцо, сливочное масло, обжаренный лук и тщательно перемешайте.

Пирожки

Пирожки «Зайчишки»

Требуется: **7** стаканов муки, **3** яйца, **100 г** сливочного масла, **3 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **1**1/2 **л** кефира, **50 г** дрожжей. Для начинки: **500 г** моркови, **4** яйца, **100 г** сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Приготовьте тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплой кипяченой воды. Вылейте в большую кастрюлю кефир. Добавьте яйца, сахар, соль и вымешивайте. Небольшими порциями подсыпайте муку. В конце замеса добавьте размягченное сливочное масло. Вымешенное тесто поставьте в теплое место на 3–4 ч для брожения. Поднявшееся тесто не забывайте обминать.

Для начинки морковь почистите и натрите на мелкой терке. Отваренные вкрутую яйца нарежьте кубиками и соедините с морковью. Растопите масло и вылейте его в морковную массу. Начинку хорошо перемешайте, посолите.

Готовое тесто разделите на порционные кусочки и оставьте расстояться на 5–8 мин. Пирожки с морковной начинкой лучше выпекать, а не жарить. Поэтому разделывайте тесто на присыпанном мукой столе. С пирожковым тестом, предназначенным для жарки, лучше работать на разделочной доске, смазанной растительным маслом. Приготовленные и расстоявшиеся кусочки теста немного раскатайте. В каждую получившуюся лепешечку положите начинку и красиво защипните края. Чтобы пирожки при выпекании сохраняли ровную форму, чтобы верх пирожков не пузырился, оставьте в серединке маленькое отверстие незащипленным. Пирожки оставьте на 15–20 мин расстаиваться. Изделия смажьте яйцом. Выпекайте пирожки при температуре 220 °С в течение 25 мин.

Пирожки «Печеночные»

Требуется: **500 г** муки, **2** стакана молока, **60 г** дрожжей, **2** яйца, **70 г** маргарина или сливочного масла, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **500 г** говяжьей печени, $^1/_2$ стакана риса, **3** луковицы, масло или жир для обжаривания.

Способ приготовления. Поставьте опару из половины порции муки, дрожжей и 1 стакана молока. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте муку и замесите тесто. Опару оставьте в теплом месте на 3–4 ч для брожения. В готовую опару добавьте

остальные продукты. Замесите тесто и поставьте в теплое место для дальнейшего брожения. Поднявшееся тесто не забывайте обминать. Через 1 1/2—2 ч тесто будет готово.

Для приготовления начинки печень отварите в подсоленной воде и смешайте с отваренным и охлажденным рисом. Лук мелко порубите и обжарьте до золотистого цвета в хорошо разогретом масле или жире. Выложите в сковороду массу из риса и печени, перемешайте. Несколько минут обжаривайте печеночную начинку. Если необходимо, добавьте еще масла и соли.

Готовое тесто поделите на порционные кусочки и оставьте их для расстойки. На каждый кусок теста положите начинку и защипните концы теста. Пирожкам дайте расстояться, затем смажьте яйцом и выпекайте в духовке при температуре 200–210 °С в течение 25–30 мин.

Пирожки «Владимирские»

Требуется: **500 г** муки, **1** стакан молока, **6 ст. л.** кефира, **100 г** маргарина, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **50 г** дрожжей, **1** яйцо, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **1** банка рыбных консервов, 1/2 стакана пшенной крупы, соль, свежая зелень.

Способ приготовления. Приготовьте тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в теплом молоке, в глубокой кастрюле смешайте разведенные дрожжи, кефир, яйцо, сахар, соль. Добавьте муку и растопленный маргарин. Тесто хорошо вымесите. Вымешенное тесто поставьте в теплое место для брожения. Поднявшееся тесто 2–3 раза обминайте.

Для приготовления начинки сварите пшенную кашу. Рыбу разомните вилкой и смешайте с охлажденной кашей. Мелко порубите укроп или петрушку и добавьте в рыбную начинку. Готовое тесто раскатайте в большой жгут и разрежьте его на порционные куски. Дайте расстояться 5—10 мин. Кусочки разомните в лепешки и положите начинку. Края теста защипните. Пирожки выложите на смазанный противень и дайте расстояться 15–20 мин. Расстоявшиеся пирожки смажьте маслом или яйцом и выпекайте в духовке при температуре 210 °С в течение 25–30 мин.

Пирожки «Холостяцкие»

Требуется: **3** стакана муки, **150 г** маргарина или сливочного масла, 1/2 **ч. л.** соли, 1/2 **ч. л.** соды, **1 1/2 ч. л.** сахара, 3/4 стакана воды или молока, **1** яйцо. Для начинки: **200 г** сосисок, **200 г** капусты, **1** луковица, соль, масло или маргарин для обжаривания.

Способ приготовления. В глубокую миску влейте молоко

или воду. Всыпьте соль, сахар, яйцо. Небольшими порциями, вымешивая, подсыпайте муку. Подмешайте размягченный маргарин. Тесто хорошо вымесите. Для приготовления начинки нашинкуйте капусту. Лук мелко порежьте и обжарьте в масле. В сковороду с луком положите нашинкованную капусту и тушите до мягкости. Посолите. Когда капуста будет готова, сосиски нарежьте мелкими кубиками и выложите в сковороду. При необходимости добавьте масло. Тушите еще 10 мин.

Раскатайте из теста большой жгут и порежьте его на порционные кусочки. Из каждого кусочка сделайте лепешечку и положите начинку. Края теста защипните. Разогрейте в глубокой сковороде масло или жир и обжаривайте пирожки до готовности.

Пирожки «Балтика»

Требуется: $^1/_2$ **л** молока или смеси молока с водой, **25–30 г** дрожжей, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **50 г** маргарина, **900 г** пшеничной муки высшего или первого сорта. Для начинки: **400 г** морской рыбы, **1** луковица, **1 ч. л.** муки, **2 ст. л.** растительного масла, лавровый лист, соль, перец, зелень.

Способ приготовления. Муку просейте в миску, добавьте размягченный жир. Дрожжи разотрите с сахаром, смешайте с холодной жидкостью, соедините с мукой и замесите тесто. Скатайте из него шар, присыпьте его мукой и, накрыв, поставьте на 8—10 ч в прохладное место, где тесто будет медленно подходить.

Очистите и промойте свежую рыбу, удалите внутренности, посолите и обжарьте с обеих сторон. Затем удалите кости и нарубите очень мелко. Мелко нарезанный лук обжарьте до золотистого цвета, добавьте муку, дожарьте до светло-коричневого оттенка и разведите небольшим количеством рыбного бульона или горячей воды до консистенции густой сметаны. Добавьте к рыбе лук, зелень и соль.

Тесто разделите на лепешки, на каждую раскатанную лепешку положите немного начинки и защипните края с двух сторон так, чтобы посередине остался просвет, через который должно быть видно начинку. По обоим концам просвета закрутите края лепешки в виде двух бугорков, чтобы при выпечке лепешка не разворачивалась. На начинку можно положить кусочек рыбы или кружок вареного яйца.

Положите расстегаи на противень, смазанный маслом, дайте расстояться 20–30 мин и выпекайте в течение 10–15 мин при температуре 230–240 °С.

Пирожки «Раковые шейки»

Требуется: $^1/_2$ **л** молока или смеси молока с водой, **25–30 г** дрожжей, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **50 г** маргарина, **900 г** пшеничной муки высшего или первого сорта. Для начинки: **15** живых раков, **2 ст. л.** сливочного масла, $^1/_2$ стакана молока, **5** яиц, **20** стаканов воды, **2** стакана растительного масла, **2 ст. л.** соли, $^1/_2$ **ч. л.** тмина, укроп, петрушка, **1** лавровый лист.

Способ приготовления. Муку просейте в миску, добавьте размягченный жир. Дрожжи разотрите с сахаром, смешайте с холодной жидкостью, соедините с мукой и замесите тесто. Скатайте из него шар, присыпьте его мукой и, накрыв, поставьте на 8—10 ч в прохладное место, где тесто будет медленно подходить.

Тщательно вымойте раков в холодной воде. По одному опускайте их в кипящую воду с пряностями и солью. Накройте кастрюлю крышкой и варите раков 8—10 мин. Снимите кастрюлю с огня, выдержите раков в кипятке еще около 10 мин, затем выньте их из отвара и охладите.

Выньте мясо из шеек и клешней и нарежьте его мелкими кубиками. Из обжаренной в масле муки и молока приготовьте соус, прокипятите его, добавьте мелко нарубленные желтки сваренных вкрутую яиц и нарезанное мясо раков и перемешайте.

Приготовьте тесто, разделайте его на лепешки, выложите на каждую лепешку начинку, сформуйте небольшие пирожки и обжарьте их в большом количестве кипящего масла. Дайте стечь лишнему жиру, немного охладите пирожки, сложите их горкой на блюде и подавайте в качестве закуски к пиву.

Пирожки «Братец Кролик и Братец Лис»

Требуется: $^1/_2$ **л** молока или смеси молока с водой, **25–30 г** дрожжей, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **50 г** маргарина, **900 г** пшеничной муки высшего или первого сорта. Для начинки: **250 г** моркови, **1** яйцо, **1 ч. л.** муки, **3 ст. л.** сметаны, **200 г** кулинарного жира, **100 г** маргарина, $^1/_2$ **ч. л.** сахара, соль.

Способ приготовления. Муку просейте в миску, добавьте размягченный жир. Дрожжи разотрите с сахаром, смешайте с холодной жидкостью, соедините с мукой и замесите тесто. Скатайте из него шар, присыпьте его мукой и, накрыв, поставьте на 8—10 ч в прохладное место, где тесто будет медленно подходить.

Очищенную морковь натрите на терке или пропустите через мясорубку, обжарьте на маргарине до размягчения. Выложите

морковь, положите в сковороду с маргарином муку и обжарьте до золотистого цвета. Разведите мучную пассеровку сметаной, перемешайте и доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте тушеную морковь, мелко рубленное вареное яйцо, сахар и соль. Все хорошо перемешайте и охладите.

Приготовьте тесто, раскатайте его в лепешки, положите начинку посередине каждой и придайте пирожкам форму лодочки. Подождите несколько минут, затем жарьте пирожки на раскаленной сковороде с жиром – сначала со стороны шва, затем с другой стороны.

Пирожки «Бавария»

Требуется: $^1/_2$ **л** молока или смеси молока с водой, **25–30 г** дрожжей, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **50 г** маргарина, **900 г** пшеничной муки высшего или первого сорта. Для начинки: **250 г** квашеной капусты, **100 г** сосисок или обезжиренной вареной колбасы, **1** луковица, **100 г** копченого сала, **200 г** жира, **1 ч. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли.

Способ приготовления. Муку просейте в миску, добавьте размягченный жир. Дрожжи разотрите с сахаром, смешайте с холодной жидкостью, соедините с мукой и замесите тесто. Скатайте из него шар, присыпьте его мукой и, накрыв, поставьте на 8—10 ч в прохладное место, где тесто будет медленно подходить.

Квашеную капусту промойте в теплой воде (если капуста очень кислая, обдайте ее кипятком). Копченое сало нарежьте мелкими кубиками, растопите на сковороде и обжарьте на нем нашинкованный лук. Добавьте к обжаренному луку капусту, немного воды и тушите до размягчения. Затем, если нужно, посолите, добавьте сахар и мелко нарезанные сосиски или колбасу. Дождитесь, пока выпарится вся влага, перемешайте и охладите готовую начинку.

Приготовьте тесто, положите в него половину нормы сахара и немного больше жидкости, чем полагается по рецептуре (тесто должно быть очень мягким). Раскатайте тесто в жгут, разрежьте его на куски и оставьте на 5 мин, присыпав мукой. Затем раскатайте круглые лепешки, положите начинку на одну половину лепешки и накройте другой половиной так, чтобы получился пирожок в виде полумесяца. Плотно прижмите края, чуть-чуть присыпьте пирожки мукой, дайте расстояться в течение 20–30 мин и обжарьте в кипящем жире с обеих сторон.

Пирожки «Мировая закуска»

Требуется: $^1/_2$ **л** молока или смеси молока с водой, **25–30 г** дрожжей, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **50 г** маргарина, **900 г** пшеничной муки высшего или первого сорта. Для начинки: **400 г** соленых грибов, **40 г** сливочного масла, **1** луковица, **2** сваренных вкрутую яйца, **2 ст. л.** сметаны, **1** стакан риса, перец, рубленая зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Муку просейте в миску, добавьте размягченный жир. Дрожжи разотрите с сахаром, смешайте с холодной жидкостью, соедините с мукой и замесите тесто. Скатайте из него шар, присыпьте его мукой и, накрыв, поставьте на 8—10 ч в прохладное место, где тесто будет медленно подходить.

Заранее приготовьте тесто. Пока оно поднимается, вымойте и при необходимости вымочите в холодной воде грибы. Затем мелко нарежьте грибы и лук, обжарьте в масле, добавьте сметану, отваренный рис и рубленые яйца. Заправьте начинку перцем и зеленью.

Раскатайте тесто, сформуйте пирожки и обжарьте их на раскаленной сковороде с жиром.

Пирожки «Кулинарная идиллия»

Требуется: **500 г** муки, **1** стакан сметаны, **100 г** сливочного масла или маргарина, **2** яйца, **1 ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли. Для начинки: **1** курица **(1 кг), 3** яйца, **1** головка репчатого лука, **50 г** сливочного масла, соль.

Способ приготовления. На доску просейте муку холмиком, сделайте углубление, положите туда сметану, масло, сахар, соль, вбейте яйца и быстро замесите тесто. Скатайте его в шар, положите на тарелку, покройте полотенцем и вынесите на холод. Через 40 мин тесто можно использовать для приготовления пирожков.

Курицу промойте, отварите до полуготовности. Отделите мясо от костей, нарежьте на тонкие кусочки, посолите.

Потроха курицы промойте, сварите в подсоленной воде. Затем пропустите через мясорубку и обжарьте на раскаленной сковородке в масле. Добавьте нашинкованный обжаренный на масле лук, рубленые яйца, посолите и как следует перемешайте, смешайте с кусочками куриного мяса.

Пресное тесто раскатайте так, чтобы толщина пласта была примерно 3–4 мм. Стаканом сделайте из теста кружки диаметром примерно 5–6 см. Куриную начинку разложите на кружках из теста. Сложите кружочки в два раза, соедините края, смочите водой и защипните. Для того чтобы края у пирожка лучше

держались, смажьте их изнутри яйцом.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2–3 см друг от друга. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 15–20 мин. Готовые пирожки можно подавать в горячем и холодном виде.

Пирожки «Восточные»

Требуется: $^1/_2$ **л** молока или смеси молока с водой, **25–30 г** дрожжей, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **50 г** маргарина, **900 г** пшеничной муки высшего или первого сорта. Для начинки: **250 г** сушеного чернослива, **200 г** миндаля или ядер грецких орехов, **200 г** жира, сахарная пудра или глазурь. Для глазури: **150 г** сахарной пудры, **3 ст. л.** воды или молока.

Способ приготовления. Муку просейте в миску, добавьте размягченный жир. Дрожжи разотрите с сахаром, смешайте с холодной жидкостью, соедините с мукой и замесите тесто. Скатайте из него шар, присыпьте его мукой и, накрыв, поставьте на 8—10 ч в прохладное место, где тесто будет медленно подходить.

Чернослив замочите в горячей воде. Если используются грецкие орехи, их следует обдать кипятком и очистить от кожицы. Раскатайте тесто в пласт и разрежьте его на одинаковые по величине четырехугольники. Удалите косточки у чернослива и вставьте в каждую ягоду миндаль или очищенную половинку ядра грецкого ореха. На куски теста выложите ягоды чернослива, защипните края, сформуйте маленькие пирожки и выпекайте их в кипящем жире. Готовые пирожки выложите на сито или в дуршлаг, чтобы стек лишний жир. Затем посыпьте их сахарной пудрой или полейте глазурью и подавайте горячими (чтобы приготовить глазурь, просеянную сахарную пудру постепенно смешайте с очень горячей жидкостью).

Пирожки «Мама миа»

Требуется: $^1/_2$ **л** молока или смеси молока с водой, **25–30 г** дрожжей, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **50 г** маргарина, **900 г** пшеничной муки высшего или первого сорта. Для начинки: **150 г** постной ветчины, **1** яйцо, **100 г** плавленого или колбасного сыра, **50 г** тертого сыра твердых сортов (например пармезана), красный перец, черный перец, **1 ст. л.** рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления. Муку просейте в миску, добавьте размягченный жир. Дрожжи разотрите с сахаром, смешайте с холодной жидкостью, соедините с мукой и замесите тесто.

Скатайте из него шар, присыпьте его мукой и, накрыв, поставьте на 8—10 ч в прохладное место, где тесто будет медленно подходить.

Заранее приготовьте тесто и поставьте его подниматься. Приготовьте начинку. Для этого нарежьте ветчину на мелкие кубики, соедините с измельченным плавленым сыром и нарезанной зеленью петрушки. Заправьте красным и черным перцем, добавьте натертый на мелкой терке твердый сыр и перемешайте.

Из теста сформуйте пирожки произвольной формы. Выложите их на смазанный маслом противень для расстойки, смажьте поверхность каждого пирожка яйцом и выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре около 220–230 ˚С в течение 10 мин.

Пирожки «Ностальгия»

Требуется: **500 г** муки, **200 г** масла или маргарина, **2 ст. л.** коньяка, **1 ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли.

Для начинки: **500 г** творога, **200 г** сливочного масла, **1** яйцо, ванилин, **3 ст. л.** изюма, $^1/_2$ стакана сахара, соль.

Способ приготовления. На разделочную доску просейте муку холмиком, сделайте в ней углубление, положите туда размягченное масло или маргарин, соль, сахар, коньяк. Быстро замесите тесто, затем скатайте его в шар и положите в холодное место на 30–40 мин. Пропустите творог через мясорубку, добавьте половину приготовленного масла, яйца, соль, сахар. Все тщательно перемешайте. Промойте изюм, залейте его кипятком и оставьте примерно на 40 мин. Затем добавьте изюм в творог, все перемешайте.

Пресное тесто раскатайте так, чтобы толщина пласта была примерно 3–4 мм. Стаканом сделайте из теста кружочки. Разложите приготовленную начинку из творога на кружках из теста. Сложите кружки вдвое, соедините края, смочите водой и защипните. Для того чтобы края у пирожка лучше держались, помажьте их изнутри яйцом.

Смажьте противень маслом, посыпьте мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2–3 см друг от друга. Поставьте противень в разогретую до 150 ˚С духовку на 15–20 мин.

Пирожки «Диско»

Требуется: **500 г** муки, **200 г** масла или маргарина, **2 ст. л.** коньяка,

1 ст. л. сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли. Для начинки: **400 г** смеси сухофруктов (изюма, чернослива, кураги и др.), **1 ст. л.** красного вина, $^1/_2$ стакана сахара, гвоздика, корица.

Способ приготовления. На разделочную доску просейте муку холмиком, сделайте в ней углубление, положите туда размягченное масло или маргарин, соль, сахар, коньяк. Быстро замесите тесто, затем скатайте его в шар и положите в холодное место на 30–40 мин.

Промойте сухофрукты водой, залейте их кипятком и оставьте на несколько минут в закрытой посуде. Затем откиньте фрукты на дуршлаг или сито. Если в сухофруктах есть косточки, удалите их. Мелко нарежьте фрукты или пропустите их через мясорубку, добавьте сахар, корицу, гвоздику. Все как следует перемешайте, влейте вино.

Пресное тесто раскатайте так, чтобы толщина пласта была примерно 3–4 мм. Стаканом сделайте из теста кружочки диаметром примерно 5–6 см. Разложите приготовленную начинку из сухофруктов на кружках из теста. Сложите кружки вдвое, соедините края, смочите водой и защипните. Для того чтобы края у пирожка лучше держались, смажьте их изнутри яйцом.

Смажьте противень маслом, посыпьте его мукой и уложите на него пирожки на расстоянии 2–3 см друг от друга. Поставьте противень в разогретую до 200 ˚С духовку на 20–25 мин.

Пирожки «Оазис»

Требуется: **500 г** муки, **200 г** масла или маргарина, **2 ст. л.** коньяка, **1 ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли. Для начинки: **800 г** мяса, **3 ст. л.** растительного масла, **3** яйца, **2** головки репчатого лука, **1 ч. л.** соли, **1/4 ч. л.** перца, **1** пучок петрушки или укропа, **200 г** кулинарного жира.

Способ приготовления. На разделочную доску просейте муку холмиком, сделайте в ней углубление, положите туда размягченное масло или маргарин, соль, сахар, коньяк. Быстро замесите тесто, затем скатайте его в шар и положите в холодное место на 30–40 мин.

Пропустите через мясорубку сырое мясо, обжарьте его на растительном масле и снова пропустите через мясорубку. Отдельно обжарьте нашинкованный лук, смешайте его с мясом, добавьте вареные рубленые яйца, соль, перец, нарезанную зелень укропа или петрушки.

Тесто раскатайте слоем толщиной 0,5 см, вырежьте кружки, смажьте их взбитым яйцом, выложите на середину каждого кружка начинку, защипните края. На сковородке с большим

количеством разогретого жира жарьте пирожки с обеих сторон до образования румяной корочки.

Пирожки «Сладкая радость»

Требуется: **500 г** муки, **200 г** масла или маргарина, **2 ст. л.** коньяка, **1 ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли. Для начинки: **500 г** творога, **1** яйцо, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана изюма, **50 г** сливочного масла, **2 ст. л.** сахарной пудры, **200 г** кулинарного жира.

Способ приготовления. На разделочную доску просейте муку холмиком, сделайте в ней углубление, положите туда размягченное масло или маргарин, соль, сахар, коньяк. Быстро замесите тесто, затем скатайте его в шар и положите в холодное место на 30–40 мин.

Творог протрите через сито или пропустите через мясорубку, добавьте взбитые яйца, сахар, соль, растопленное масло, изюм, все хорошо перемешайте.

Из теста вырежьте небольшие кружки, положите начинку из творога, защипните края и обжарьте пирожки на разогретом жире до появления румяной корочки с обеих сторон. Готовые пирожки посыпьте сахарной пудрой.

Пирожки «Абрикосики»

Требуется: **500 г** муки, **1** стакан сметаны, **100 г** сливочного масла или маргарина, **2** яйца, **1 ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли. Для начинки: **400 г** кураги, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ лимона, **1 ст. л.** кукурузной муки, **200 г** кулинарного жира.

Способ приготовления. На доску просейте муку холмиком, сделайте углубление, положите туда сметану, масло, сахар, соль, вбейте яйца и быстро замесите тесто. Скатайте его в шар, положите на тарелку, покройте полотенцем и вынесите на холод. Через 40 мин тесто можно использовать для приготовления пирожков.

Курагу переберите и промойте в теплой воде. Положите в кастрюлю, залейте кипятком, проварите на медленном огне примерно 10 мин, затем откиньте на сито и посыпьте сахаром. Добавьте немного выжатого лимонного сока и кукурузную муку.

Тесто раскатайте в пласт, вырежьте из него кружки, положите на них начинку. Защипните края и сформуйте пирожки, которые зажарьте на кондитерском жире с обеих сторон.

Пирожки «Рыцарский куш»

Требуется: **500 г** муки, **100 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана воды, **1 ч. л.** соли.

Для начинки: **200 г** печени, **50 г** сливочного масла, **3** морковки, **2** головки репчатого лука, **1** яйцо, соль, **1** стакан растительного масла.

Способ приготовления. Из муки, масла, воды и соли приготовьте тесто, вымесите его до гладкости и поместите в холодное место на 10–15 мин. После этого раскатайте его в продолговатый пласт толщиной $1^1/2$ см; $^2/3$ этого пласта смажьте сливочным маслом. Смазанную маслом часть пласта покройте тестом.

Получившийся толстый пласт теста снова раскатайте, сложите в пять слоев, не смазывая маслом, и сначала до половины отогните один край теста, затем второй и, наконец, отогнутые половины перегните друг над другом. Тесто охладите, поместив его на холод на 10–15 мин.

Печень порежьте мелкими кусочками и обжарьте на сливочном масле. Морковь промойте, натрите на крупной терке и обжарьте в том же масле, где жарилась печень. Лук очистите, мелко порубите и также обжарьте. После этого смешайте вместе печень и морковь, добавьте спассерованный лук и соль. Взбейте в пену яйцо.

Тесто раскатайте на небольшие пласты, из которых вырежьте кружочки. Каждый кружочек смажьте взбитым яйцом и уложите на него начинку из печени, разравнивая ее по всей поверхности кружочка. Затем края теста соедините вместе и придайте пирожкам слегка вытянутую форму. Готовые пирожки поместите на сковороду в кипящее растительное масло и обжарьте с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Пирожки «Лакомство Белоснежки»

Требуется: **3** стакана муки, **350 г** сливочного масла или маргарина, **1** стакан молока, **1 ч. л.** сахара, $^1/_3$ **ч. л.** соли. Для начинки: **2** стакана вишни, **100 г** творога, **1** яйцо, **1** пакетик ванилина, **3 ст. л.** сметаны, **1 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Тщательно просейте муку на деревянную доску. На слой муки положите кусок холодного сливочного масла или маргарина и порубите его ножом на маленькие кусочки. В холодное молоко всыпьте соль и (для сладких пирожков) сахар, все тщательно перемешайте до полного растворения. Жидкость смешайте с мукой и маслом и быстро замесите тесто на доске. Готовое тесто накройте чистой салфеткой, поставьте на холод на 3–4 ч. После этого раскатайте

тесто, сложите его в 4 раза, еще раз раскатайте. Повторите эту процедуру 3 раза. После этого тесто готово к выпечке.

Вишню промойте и удалите из нее косточки. Творог пропустите через мясорубку, а затем смешайте со сметаной, ванилином и яйцом.

Тесто разделите на кусочки. Раскатайте их на тонкие пласты, из которых вырежьте небольшие кружочки. На середину каждого кружочка ровным слоем уложите творожную массу, а на нее – несколько вишенок. После чего края пирожка соедините и придайте ему слегка продолговатую форму. Готовые пирожки зажарьте в масле до золотистого цвета, а перед подачей посыпьте крошкой из печенья.

Пирожки «Завтрак Великана»

Требуется: **3** стакана муки, **350 г** сливочного масла или маргарина, **1** стакан молока, **1 ч. л.** сахара, $^1/_3$ **ч. л.** соли. Для начинки: **400 г** печени, **1** $^1/_2$ стакана гречневой крупы, **2** луковицы, **3 ст. л.** растительного масла, **4** яйца, соль, перец.

Способ приготовления. Тщательно просейте муку на деревянную доску. На слой муки положите кусок холодного сливочного масла или маргарина и порубите его ножом на маленькие кусочки. В холодное молоко всыпьте соль и (для сладких пирожков) сахар, все тщательно перемешайте до полного растворения. Жидкость смешайте с мукой и маслом и быстро замесите тесто на доске. Готовое тесто накройте чистой салфеткой, поставьте на холод на 3–4 ч. После этого раскатайте тесто, сложите его в 4 раза, еще раз раскатайте. Повторите эту процедуру 3 раза. После этого тесто готово к выпечке.

Печень тщательно очистите, удалив пленки, промойте в проточной прохладной воде и порежьте на небольшие кусочки. Лук почистите, мелко нашинкуйте, выложите на сковороду в разогретое растительное масло, слегка обжарьте. Добавьте печень и жарьте ее вместе с луком до готовности. В подсоленной воде сварите гречневую кашу, отварите яйца вкрутую. Яйца очистите и мелко порежьте. Обжаренную печенку с луком пропустите через мясорубку, добавьте перец и соль. Смешайте печенку, яйца и гречневую кашу.

Из теста, раскатанного пластом, вырежьте ножом круглые лепешки. На половину лепешек уложите начинку, прикройте другими лепешками. Края лепешек немного смочите водой и хорошо соедините.

Противень сбрызните холодной водой, уложите на него пирожки и выпекайте их в духовке около 15 мин при температуре

260 °С.

Пирожки «Доллар»

Требуется: **3** стакана муки, **350 г** сливочного масла или маргарина, **1** стакан молока, **1 ч. л.** сахара, $^1/_3$ **ч. л.** соли. Для начинки: **500 г** свежей капусты, **1** яйцо, $^1/_2$ луковицы, **1 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Просейте муку на деревянную доску. На слой муки положите кусок холодного сливочного масла или маргарина и порубите его ножом на маленькие кусочки. В холодное молоко всыпьте соль и (для сладких пирожков) сахар, все тщательно перемешайте до полного растворения. Жидкость смешайте с мукой и маслом и быстро замесите тесто на доске. Готовое тесто накройте чистой салфеткой, поставьте на холод на 3–4 ч. После этого раскатайте тесто, сложите его в 4 раза, еще раз раскатайте. Повторите эту процедуру 3 раза. Теперь тесто готово к выпечке.

Приготовьте начинку. Для этого капусту промойте, нашинкуйте, потушите на растительном масле с добавлением небольшого количества воды. Отварные яйца и лук порубите. Смешайте капусту с яйцами и луком.

Приготовьте тесто, разделите его на две равные части, одну из которых раскатайте в пласт толщиной около 2 мм. Разрежьте пласт теста на куски. При помощи скалки уложите куски теста на сковороду с нагретым маслом. На тесто ровным слоем положите начинку, края у кусочков немного поднимите и заверните. Вторую половину теста раскатайте в такой же пласт, разрежьте на куски и уложите поверх первых. Поставьте пирожки в теплое место на 15–20 мин, после чего смажьте их яйцом, проколите в нескольких местах вилкой, выложите на сковороду и жарьте в течение 15–20 мин.

Пирожки «Пикантные»

Требуется: **3** стакана муки, **350 г** сливочного масла или маргарина, **1** стакан молока, **1 ч. л.** сахара, $^1/_3$ **ч. л.** соли. Для начинки: **100 г** сыра, **30 г** репчатого лука, **2 ст. л.** рубленой зелени петрушки, **1 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Из муки, масла, воды и соли приготовьте тесто, вымесите его до гладкости и поместите в холодное место на 10–15 мин. После этого раскатайте его в продолговатый пласт толщиной $1^1/_2$ см; $^2/_3$ этого пласта смажьте сливочным маслом. Смазанную маслом часть пласта покройте

тестом.

Получившийся толстый пласт теста снова раскатайте, сложите в пять слоев, не смазывая маслом, и сначала до половины отогните один край теста, затем второй и, наконец, отогнутые половины перегните друг над другом. Тесто охладите, поместив его на холод на 10–15 мин.

Слоеное тесто раскатайте в тонкий пласт и нарежьте одинаковыми квадратиками. Сыр натрите на мелкой терке, лук и зелень порубите и все тщательно перемешайте. Приготовленную начинку уложите на каждый квадратик теста, защипните края. Пирожки уложите на сковороду в кипящее масло и жарьте в течение 10 мин, переверните их на другую сторону и жарьте еще 10 мин.

Пирожки «Гроздочка»

Требуется: **3** стакана муки, **350 г** сливочного масла или маргарина, **1** стакан молока, **1 ч. л.** сахара, $^1/_3$ **ч. л.** соли. Для начинки: **1 кг** сладкого зеленого винограда, **3 ст. л.** сахарной пудры, **100 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Из муки, масла, воды и соли приготовьте тесто, вымесите его до гладкости и поместите в холодное место на 10–15 мин. После этого раскатайте его в продолговатый пласт толщиной $1^1/_2$ см; $^2/_3$ этого пласта смажьте сливочным маслом. Смазанную маслом часть пласта покройте тестом.

Получившийся толстый пласт теста снова раскатайте, сложите в пять слоев, не смазывая маслом, и сначала до половины отогните один край теста, затем второй и, наконец, отогнутые половины перегните друг над другом. Тесто охладите, поместив его на холод на 10–15 мин.

Отделите ягоды винограда от веточек и тщательно их вымойте, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и после этого посыпьте сахарной пудрой и дайте немного настояться.

Из теста приготовьте тоненькие лепешечки. В кастрюльке растопите сливочное масло и смажьте им обильно эти лепешки. Затем уложите на них виноградную начинку, защипните края теста и поместите готовые пирожки на разогретое в сковороде сливочное масло. Выпекайте пирожки до образования золотистой корочки.

Пирожки «Красная роща»

Требуется: **3** стакана муки, **350 г** сливочного масла или

маргарина, **1** стакан молока, **1 ч. л.** сахара, 1/3 **ч. л.** соли. Для начинки: **2** небольшие свеклы, **4** яблока, **100 г** консервированной или **1** стакан свежей фасоли,

1 головка чеснока, **1 ст. л.** лимонного сока, **1 ст. л.** майонеза, **250 г** сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, масла, воды и соли приготовьте тесто, вымесите его до гладкости и поместите в холодное место на 10–15 мин. После этого раскатайте его в продолговатый пласт толщиной 1 1/2 см; 2/3 этого пласта смажьте сливочным маслом. Смазанную маслом часть пласта покройте тестом.

Получившийся толстый пласт теста снова раскатайте, сложите в пять слоев, не смазывая маслом, и сначала до половины отогните один край теста, затем второй и, наконец, отогнутые половины перегните друг над другом. Тесто охладите, поместив его на холод на 10–15 мин.

Свеклу промойте и отварите в кипятке. Затем очистите и нарежьте мелкими кубиками или натрите на крупной терке. Из яблок удалите сердцевину и также натрите их на терке. С консервированной фасоли слейте сок. Чеснок очистите, выдавите и разотрите с солью. После этого смешайте вместе все компоненты, добавьте к ним соль, перец, лимонный сок и майонез.

Тесто разделите на несколько частей и раскатайте каждую в тонкий пласт. Из этого пласта вырежьте небольшие кружочки при помощи бокала. На эти кружочки уложите приготовленную начинку и соедините вместе края теста. Пирожки обжарьте с обеих сторон на сливочном масле.

Пироги

Пирог «Нептун»

Требуется: **2** стакана муки, **60 г** сливочного масла или маргарина, **25 г** дрожжей, $^2/_3$ стакана молока, **1**$^1/_2$ **ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **2** яйца (**1** яйцо для смазки пирога). Для начинки: **250 г** речной или морской рыбы, **2** луковицы, **2** картофелины, **70 г** сливочного масла или маргарина для обжаривания.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке. Смешайте молоко с разведенными дрожжами. Добавьте яйцо, соль, сахар. Хорошо перемешайте. Муку подсыпайте небольшими порциями. Растопленное масло влейте в конце вымешивания. Хорошо вымешенное тесто не липнет к рукам и отстает от стенок посуды. Оставьте тесто в теплом месте для расстойки.

Для приготовления начинки рыбу отварите в подсоленной воде и отделите от костей. Лук мелко порубите и обжарьте. Перемешайте рыбное филе с обжаренным луком. От готового теста отделите небольшой кусочек для украшения пирога. Тесто раскатайте в пласт и выложите в смазанную форму так, чтобы края теста заходили на бортики формы. Выложите на тесто ровным слоем начинку из рыбы. Сырой картофель нарежьте тонкими колечками, покройте ими слой рыбной начинки.

Из оставшегося теста вырежьте полоски или листочки и украсьте пирог. Готовое изделие оставьте расстаиваться на 15–20 мин, затем отправляйте в духовку. Выпекайте пирог при температуре 200–220 °С в течение 30–35 мин.

Пирог «Дон Жуан»

Требуется: $^1/_2$ **л** молока, **50 г** дрожжей, **350 г** сливочного масла или маргарина, **150 г** сахара, **2** яйца, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **1** $^1/_4$ **кг** муки, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **1** стакан молотых орехов, **1** яйцо, **100 г** сахара.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте яйца, сахар, соль, половину порции муки. Замесите тесто и оставьте расстаиваться. Оставшуюся часть муки размешайте с размягченным маслом. Расстоявшееся тесто раскатайте в пласт. В середину положите масло, растертое с мукой. Заверните края теста и раскатайте. Края теста заверните и поставьте на15 мин расстаиваться. Эту операцию проделайте 3–4 раза.

Для начинки смешайте орехи, сахар и яйцо. Готовое тесто разделите на две части. Одну часть раскатайте и переложите на смазанный противень. Положите ровным слоем начинку. Раскатайте второй пласт теста и накройте начинку. Края теста защипните.

Дайте пирогу расстояться, смажьте яйцом, сделайте прокол в верхнем слое и выпекайте при температуре 200–230 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Зимняя Вишня»

Требуется: **500 г** муки, **1** стакан молока, **25 г** дрожжей, **150 г** сахара, **150 г** сливочного масла, **1** яйцо, **1** яйцо для смазки пирога. Для начинки: **200 г** творога, **2 ст. л.** муки, **200 г** вишни, **200 г** сахара, **1** яйцо.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом, как описано в предыдущем рецепте. Из подготовленного теста раскатайте пласт и выложите в смазанную маслом форму так, чтобы края теста немного выходили за бортики формочки.

Для начинки удалите из вишен косточки. Оставьте для вишни 3–4 ст. л. сахара. Остальной сахар смешайте с творогом, добавьте в творог яйцо и перемешайте эту массу. Выложите творожную массу на слой теста. Сверху немного присыпьте мукой и положите вишню. Пересыпьте ягоды мукой и сахаром. Сверху вишню посыпьте остатками творога. Заверните края теста и оставьте расстаиваться на 15–20 мин. Выпекайте при температуре 200–210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Пьяные яблочки»

Требуется: **700 г** муки, **2** яйца, $^1/_2$ стакана молока, **2 ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **25 г** дрожжей, **400 г** сливочного масла или маргарина, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **500 г** яблок, **2 ст. л.** коньяка, **100 г** сахара.

Способ приготовления. Приготовьте слоеное тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке. Замесите тесто из 350 г муки, яиц, сахара, соли и разведенных в молоке дрожжей. Вымешенное тесто оставьте в теплом месте для расстойки на 1–1^1/2 ч. Оставшуюся муку перемешайте с размягченным маслом или маргарином. Расстоявшееся тесто раскатайте в широкий пласт и выложите на его середину смешанное с мукой масло. Закройте масло краями теста в виде конвертика и дайте расстояться 15 мин. Конвертик снова раскатайте, заверните края

теста и оставьте расстаиваться. Расстоявшееся тесто раскатайте, края теста заверните.

Для приготовления начинки яблоки очистите от кожуры, разрежьте и удалите сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками. Полейте яблоки коньяком и засыпьте сахаром. Яблоки оставьте на 20 мин. Готовое тесто разделите на две части. Первую часть раскатайте и переложите в смазанную форму. Края теста заверните за бортики формы. Выложите на тесто яблочную начинку. Яблоки можно немного сбрызнуть коньяком и присыпать сахаром. Раскатайте второй слой теста и накройте начинку. Края теста защипните. Сделайте прокол в тесте и оставьте для расстойки на 15–20 мин. Выпекайте пирог при температуре 230 °C в течение 25 мин.

Пирог «Лолита»

Требуется: **5** стаканов муки, **3** яйца, **1** стакан сахара, **3 ст. л.** сметаны, $^1/_2$ **ч. л.** соли, $^1/_2$ **ч. л.** соды, **100 г** сливочного масла или маргарина. Для прослойки: **70 г** печенья, **3 ст. л.** сахарной пудры, **1 ст. л.** меда, $^1/_2$ стакана молотых орехов, **5 ст. л.** сметаны.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром. Добавьте гашенную уксусом соду, соль, сметану и хорошо перемешайте. Небольшими порциями подсыпайте муку. Добавьте растопленное сливочное масло или маргарин. Тесто хорошо вымесите. Оно должно получиться густым.

Для приготовления прослойки разотрите печенье и соедините его с молотыми орехами. Добавьте мед, сахарную пудру и сметану. Хорошо перемешайте.

Тесто разделите на две части. Выложите первую часть на смазанный противень. Положите ровным слоем начинку. Сверху выложите вторую половину теста. Выпекайте пирог при температуре 200 °C в течение 20–25 мин.

Пирог «Наваждение»

Требуется: **7** стаканов муки, **1** $^1/_2$ стакана сливок, **5 ст. л.** сливочного масла, **2** яйца, **45 г** дрожжей, **2 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **1** яйцо для смазки. Для прослойки: **10 ст. л.** мака, **5 ст. л.** меда, **2 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в сливках. Добавьте соль, сахар, яйца, муку и масло. Вымешенное тесто поставьте в теплое место для брожения. Через 3–4 ч тесто будет готово. Поднявшееся тесто обминайте.

Для приготовления прослойки смешайте мак, мед и растопленное сливочное масло.

Готовое тесто разделите на две части. Раскатайте тесто в пласт и переложите на смазанную форму. Положите начинку и разровняйте ее на тесте. Раскатайте второй пласт теста и положите на прослойку. Закрепите края теста. Пирогу дайте расстояться, смажьте яйцом и ставьте в разогретую духовку.

Выпекайте при температуре 210–220 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Башенка»

Требуется: **8** стаканов муки, **60 г** дрожжей, **2** стакана молока, **2 ч. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **1** яйцо, $^1/_2$ стакана растительного масла, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **2** картофелины, **1** луковица, **200 г** филейного мяса рыбы, растительное масло, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой воде. Добавьте сахар, соль, муку и замесите тесто. Оставьте посуду с тестом в теплом месте для брожения. Через 3–4 ч тесто будет готово. Тесто разделите на 3 части. Раскатайте первый пласт. Картофель очистите, нарежьте тонкими кольцами и выложите на тесто. Лук нарежьте кружочками и положите поверх картофельного слоя. Посолите и слегка полейте растительным маслом. Раскатайте второй пласт теста и накройте начинку. Края защипните с первым слоем теста. Вилкой сделайте проколы.

Филе рыбы нарежьте мелкими кусочками и выложите на слой теста. Посолите, слегка полейте растительным маслом. Раскатайте третий пласт теста и накройте им слой рыбы, края защипните. Сделайте проколы в нескольких местах, чтобы тесто при выпекании не пузырилось. Дайте пирогу расстояться 15–20 мин, смажьте яйцом и поставьте в духовку. Выпекайте при температуре 210–220 °С в течение 30 мин.

Пирог «Лесной царь»

Требуется: **7** стаканов муки, **200 г** сливочного масла, **2** яйца, **1**1/2 стакана молока, **50 г** дрожжей, **2 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **1** яйцо для смазки пирога. Для начинки: **300 г** мяса птицы, $^1/_2$ стакана риса, **4** яйца, **100 г** сливочного масла.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В кастрюле смешайте теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца, сахар, соль. Подмешайте муку. Растопите сливочное масло и добавьте в тесто в конце замеса. Вымешенное тесто поставьте в теплое место на 3–4 ч. Поднявшееся тесто

обминайте.

Для начинки отварите рис в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и промойте. Отваренное филе мяса птицы мелко порежьте и смешайте с рисом. Яйца, отваренные вкрутую, мелко порубите и добавьте в рис. Растопите сливочное масло и вылейте в начинку. Посолите.

Готовое тесто разделите на две части. Одну часть раскатайте и переложите в смазанную маслом или жиром форму. Из теста сделайте бортики для начинки. Положите ровным слоем начинку. Раскатайте второй пласт теста и накройте им первый пласт с начинкой. В нескольких местах сделайте проколы, чтобы тесто не пузырилось при выпекании. Оставьте пирог в теплом месте для расстойки на 15–20 мин. Расстоявшийся пирог смажьте яйцом и выпекайте при температуре 220 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Нежный»

Требуется: **2** стакана муки, **2 ст. л.** сахара, **50 г** сливочного масла или маргарина, **1** яйцо, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **20 г** дрожжей, $^2/_3$ стакана молока. Для начинки: **200 г** творога, **5 ст. л.** меда, **100 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана орехов, **1** яйцо.

Способ приготовления. Приготовьте дрожжевое тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В большую кастрюлю вылейте теплое молоко, разведенные дрожжи, соль, сахар, муку, яйцо и вымешивайте. Перед окончанием вымешивания добавьте растопленный и охлажденный маргарин или масло. Хорошо вымесите и поставьте в теплое место на 2–3 ч.

Готовое тесто раскатайте, уложите на противень, смазанный маслом или жиром. Для начинки нагрейте сливочное масло и мед. Когда масса станет однородной, снимите с огня и охладите. Добавьте яйцо, молотые орехи и хорошо перемешайте. Начинку уложите на раскатанный пласт. По краям выдавите бортики из теста, чтобы начинка лежала ровнее и не расплывалась. Пирог оставьте расстояться на 15–20 мин, затем смажьте яйцом и выпекайте при температуре 210 °С в течение 30–35 мин.

Пирог «Заячье счастье»

Требуется: **7** стаканов муки, **1**1/2 стакана молока, **2 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **45 г** дрожжей, **5 ст. л.** растительного масла, **1** яйцо, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **350 г** моркови, $^1/_2$ стакана изюма, **5 ст. л.** сметаны, **100 г** сахара.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке.

В большую кастрюлю вылейте разведенные дрожжи, яйцо. Добавьте сахар, соль, муку. В конце замеса вылейте растительное масло. Тесто поставьте на 3–4 ч для брожения. Поднявшееся тесто 2–3 раза обомните.

Для приготовления начинки морковь натрите на мелкой терке. Изюм хорошо вымойте и замочите на 15–20 мин в горячей воде. Подготовленный изюм слегка отожмите, чтобы стекла лишняя вода. Изюм смешайте с тертой морковью. Добавьте сметану, сахар и перемешайте.

От готового теста отделите небольшой кусок для украшения пирога. Из большей части раскатайте тесто в пласт и выложите в смазанную форму. Края теста загните за бортики формы. Положите начинку ровным слоем и заверните края теста. Из оставшегося куска теста скатайте жгутики и выложите их сеточкой. Можно тесто раскатать и вырезать листочки, ромбики или другие фигурки и украсить по вашему вкусу. Пирогу дайте расстояться, перед выпечкой смажьте яйцом. Выпекайте при температуре 210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Радонежский»

Требуется: **2** стакана муки, $^2/_3$ стакана молока, **60 г** сливочного масла, **1** яйцо, **1** $^1/_2$ **ст. л.** сахара, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **25 г** дрожжей. Для начинки: **250 г** щавеля, **150 г** сахара, **1** яйцо для смазки.

Способ приготовления. Приготовьте тесто безопарным способом.

Для этого разведите дрожжи в теплом молоке. Смешайте в кастрюле разведенные дрожжи, яйцо, соль, растопленное масло, муку. Хорошо вымесите тесто и оставьте на 3 ч. Подошедшее тесто обминайте 2 раза.

Для приготовления начинки щавель вымойте и мелко порубите. Измельченный щавель смешайте с сахаром и яйцом. От готового теста отделите небольшой кусок для верхней части пирога. Раскатайте остальное тесто в пласт и выложите на смазанный противень. Сделайте бортики для начинки, которую уложите ровным слоем, пирог оставьте расстаиваться.

Взбитым яйцом смажьте пирог и выпекайте в духовке при температуре 200–220 °С.

Пирог «Машенька»

Требуется: **500 г** муки, **1** стакан молока, **25–30 г** дрожжей, **150 г** сливочного масла, **100 г** сахара, **1** яйцо, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **1**

яйцо для смазки пирога. Для начинки: **250 г** яблок, **200 г** малины, **150 г** сахара, **3 ст. л.** сметаны.

Способ приготовления. Поставьте тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Смешайте в большой кастрюле теплое молоко, яйцо, сахар, соль, разведенные дрожжи. Небольшими порциями подсыпайте муку. Перед концом вымешивания добавьте размягченное или растопленное масло. Вымешенное тесто поставьте в теплое место для брожения на 3–4 ч. Поднявшееся тесто обминайте.

От готового теста отделите небольшую часть для украшения пирога. Раскатайте широкий пласт из оставшегося теста и выложите его на смазанный маслом или жиром противень. Сделайте из теста бортики по краям.

Для приготовления начинки яблоки разрежьте и удалите сердцевину. Порежьте их на мелкие кусочки, смешайте с малиной, сахаром и сметаной.

Начинка при выпекании даст сок, поэтому пласт теста можно немного присыпать мукой, потом выложить ровным слоем начинку, пересыпая ее мукой. Из оставшегося теста вырежьте листочки или полоски и украсьте пирог. Смажьте яйцом украшения из теста и края пирога. Оставьте изделие на 15–20 мин для расстойки. Выпекайте при температуре 200 °С в течение 25–30 мин. Готовый пирог можно смазать кусочком сливочного масла.

Пирог «Тетя Капа»

Требуется: **8** стаканов муки, **1** $^{1}/_{2}$ стакана молока, **100 г** растительного масла, **1 ч. л.** соли, **1 ст. л.** сахара, **2** яйца, **50 г** дрожжей, **1** яйцо для смазки пирога. Для начинки: **500 г** капусты, **4** яйца, **1** луковица, **100 г** сливочного или растительного масла для обжаривания.

Способ приготовления. Приготовьте опару из 4 стаканов муки, половины порции молока и дрожжей. Разведите дрожжи в теплом молоке. Подсыпая муку небольшими порциями, замесите опарное тесто. Поставьте его в теплое место для брожения. Когда опара больше не будет подниматься, можете считать ее готовой. Добавьте в опарное тесто оставшиеся продукты и замесите тесто. Хорошо вымешенное тесто поставьте в теплое место для дальнейшего брожения на 3 ч. Готовое тесто разделите на 2 порции.

Одну часть выложите на присыпанный мукой стол и раскатайте пласт. Тесто выложите на смазанную жиром или

маслом форму. Выдавите бортики, чтобы начинка лежала ровнее.

Для приготовления начинки отварите яйца вкрутую, охладите и очистите их. Капусту тонко нашинкуйте. Лук мелко порубите, слегка обжарьте в разогретом масле и добавьте в сковороду капусту. Обжаривайте капусту на среднем огне. Когда капуста станет мягкой, снимите ее с огня и остудите. Яйца мелко порубите и смешайте с капустой. Начинку посолите. Готовую начинку положите на пласт теста.

Из второй части теста раскатайте пласт и накройте начинку. Края верхнего пласта соедините с нижним пластом и красиво защипните.

В нескольких местах сделайте проколы, чтобы тесто не поднималось пузырями во время выпечки. Изделию дайте расстояться, смажьте яйцом и выпекайте при температуре 200–210 ˚С в течение 20–30 мин.

Пирог «Одесситка»

Требуется: **1 кг** муки, **2** стакана молока, **60 г** дрожжей, **1** яйцо, **150 г** сливочного масла, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **150 г** сахара, цедра **1** лимона или апельсина, **1** яйцо для смазки. Для посыпки: **100 г** муки, **100 г** сахара, **100 г** сливочного масла, $^1/_2$ стакана молотых орехов.

Способ приготовления. Поставьте опару из 500 г муки, дрожжей и 1 стакана молока. Тесто для опары хорошо вымесите и поставьте в теплое место. В готовую опару добавьте оставшиеся продукты и замесите тесто. Сливочное масло добавляйте в тесто растопленным или сильно размягченным. Натрите на мелкой терке цедру лимона или апельсина и добавьте в тесто. Вымешенное тесто поставьте в теплое место для брожения на $1^1/_2$—2 ч. Поднявшееся тесто обминайте.

Подготовленное тесто раскатайте в пласт и выложите на смазанный противень. На 15–20 мин оставьте расстояться, затем смажьте яйцом и посыпьте крошкой.

Для приготовления крошки перемешайте муку, сахар, масло и молотые орехи. Разотрите эту массу рукой и посыпьте пирог. Выпекайте пирог при температуре 210 ˚С в течение 25–30 мин.

Пирог «Вишенка»

Требуется: **500 г** муки, **1** стакан молока, **25 г** дрожжей, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **100 г** сахара, **100 г** сливочного масла или маргарина, **1** яйцо, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **350 г** вишни, **2 ст. л.** муки, **3 ст. л.** сахара.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в теплом молоке. В кастрюле смешайте разведенные дрожжи, молоко, соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло или маргарин. Муку подсыпайте небольшими порциями. Вымешенное тесто оставьте на 3 ч расстаиваться.

Подготовленное тесто раскатайте в широкий пласт, чтобы края теста выходили за бортики противня. Для начинки удалите из вишен косточки и смешайте ягоды с сахаром. Пласт теста присыпьте немного мукой и ровным слоем выложите вишневую начинку. Вишню пересыпьте мукой, чтобы впитывался сок. Пирог оставьте расстаиваться и выпекайте в духовке при температуре 200–210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Грецкий орешек»

Требуется: **4** стакана муки, **200 г** сливочного масла или маргарина, **1** стакан сахара, **2** яйца, **1 ч. л.** соды, $^3/_4$ стакана кефира, **2 ст. л.** какао, **5 ст. л.** молотых орехов, **1 ст. л.** сахарной пудры.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром. Добавьте кефир, соду, гашенную уксусом. Какао-порошок размешайте с мукой и вымешивайте тесто. Добавьте размягченное масло или маргарин и молотые орехи. Тесто хорошо вымесите и выложите в смазанную маслом форму. Выпекайте пирог при температуре 200 °С в течение 20–25 мин. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой.

Пирог «Дарья»

Требуется: **400 г** муки, **100 г** сливочного масла, **2 ст. л.** сахара, **1** яйцо, **1** стакан молока, **25 г** дрожжей, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **1** яйцо для смазки изделия. Для начинки: **300 г** творога, $^1/_2$ стакана молотых орехов, **4 ст. л.** сметаны, **1** стакана сахара. **Способ приготовления.** Поставьте опару из 200 г муки, дрожжей и $^1/2$ стакана молока. Замесите опарное тесто и оставьте в теплом месте. Когда тесто перестанет подниматься, опара считается готовой. Добавьте в опару остальные продукты и оставьте тесто на 1–1$^1/2$ ч. Готовьте начинку. В творог добавьте молотые орехи, сметану, сахар и перемешайте. Готовое тесто раскатайте, переложите в смазанную форму. Края теста заверните за бортики формочки. Положите ровным слоем начинку и заверните края теста. Украсьте пирог фигурками из теста. Оставьте подготовленное изделие для расстойки.

Смажьте яйцом и выпекайте при температуре 210–220 °C в течение 25–30 мин.

Пирог «По щучьему веленью»

Требуется: **7** стаканов муки, **1** $^1/_2$ стакана молока, **50 г** дрожжей, **50 г** маргарина, **1** яйцо, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **300 г** филе щуки, **4** яйца, **2** луковицы, соль, растительное масло.

Способ приготовления. Поставьте тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в теплом молоке. Добавьте яйцо, соль, сахар. Муку подсыпайте небольшими порциями. В конце замеса добавьте растопленный маргарин. Вымешенное тесто оставьте в теплом месте на 3–4 ч для брожения.

Филе отваренной в подсоленной воде со специями щуки прокрутите на мясорубке. Мелко порубите отваренные вкрутую яйца. Лук мелко порежьте и обжарьте в разогретом масле. В сковороду с луком переложите рыбный фарш и обжаривайте несколько минут. Добавьте яйца и перемешайте.

Готовое тесто разделите на две части. Одну часть раскатайте и переложите в смазанную жиром форму для выпекания. Из теста сделайте бортики для начинки. Положите ровным слоем начинку на пласт теста.

Раскатайте второй пласт теста и накройте им слой начинки. В нескольких местах сделайте проколы, чтобы при выпекании тесто не поднималось пузырем. Дайте пирогу расстояться, смажьте яйцом и выпекайте при температуре 200–220 °C в течение 25–30 мин.

Пирог «Лимонный»

Требуется: **50 г** дрожжей, **2 ст. л.** сахара, **2** яйца, **200 г** маргарина, $^1/_2$ стакана молока, **2** $^1/_2$ стакана муки, соль на кончике ножа, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **1** лимон, **1** $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в молоке. Яйца взбейте с сахаром и смешайте с разведенными дрожжами. Добавьте муку и размягченный маргарин. Получившееся тесто оставьте для расстойки на 1–1^1/2 ч. От готового теста отделите небольшой кусок для украшения пирога. Большую часть теста раскатайте и выложите в форму, смазанную маслом. Сделайте бортики для начинки. Лимон очистите от кожуры, натрите на терке или прокрутите на мясорубке. Прокрученный лимон разотрите с сахаром. Лимонную начинку выложите на слой теста.

Края теста заверните. Из оставшегося теста скатайте жгутики и выложите их сеткой на начинке. Концы жгутиков закрепите по бокам. Тесто смажьте яйцом. Выпекайте пирог при температуре 180–200 °С в течение 20–25 мин.

Пирог «Сметанный»

Требуется: **200 г** сметаны, **100 г** сливочного масла или маргарина, **3** яйца, **1** стакан сахара, **3** стакана муки, $^1/_2$ **ч. л.** соды, ванилин, **3 ст. л.** молотых орехов, **1 ст. л.** сахарной пудры.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром. Добавьте муку, соду, ванилин, размягченное масло и сметану. Тесто хорошо вымесите. Готовое тесто раскатайте и переложите в смазанную форму. Выпекайте пирог при температуре 200–220 °С в течение 25–30 мин. Испеченный пирог смажьте маслом, посыпьте молотыми орехами и сахарной пудрой.

Пирог «Солдатский»

Требуется: **500 г** муки, **2** стакана воды, **1** яйцо, $^1/_2$ стакана растительного масла, **1 ч. л.** соли, **1 ст. л.** сахара, **60 г** дрожжей, масло для смазки. Для начинки: **1** $^1/_2$ стакана квашеной капусты, **2** крупные отварные картофелины, **2 ст. л.** растительного масла.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой воде. В большую кастрюлю вылейте разведенные дрожжи, яйцо, соль, сахар. Добавьте муку и вымешивайте тесто. В конце замеса добавьте растительное масло. Тесто поставьте в теплое место для брожения на 3–4 ч.

Для приготовления начинки отварите картофель, остудите и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте картофель с квашеной капустой. Добавьте растительное масло и перемешайте. Готовое тесто разделите на две части. Из одной части раскатайте пласт и переложите его на смазанный маслом или жиром противень. Из теста сделайте бортики для начинки. Ровным слоем выложите капустную начинку. Раскатайте второй пласт теста и накройте начинку. Края теста красиво защипните. В нескольких местах сделайте проколы вилкой или ножом, чтобы пирог не вздувался при выпекании.

Пирогу дайте расстояться 15–20 мин, смажьте маслом и ставьте в духовку. Выпекайте при температуре 210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Сырный»

Требуется: **400 г** муки, **150 г** сыра, **150 г** сливочного масла или маргарина, **2** яйца, **1** стакан молока, **1 ч. л.** соли, сода (на кончике ножа), **1** яйцо для смазки.

Способ приготовления. Натрите сыр на мелкой терке. В глубокую миску вылейте стакан молока, яйца, соль и размешайте. Небольшими порциями подсыпайте муку и вымешивайте тесто. Добавьте размягченное сливочное масло и тертый сыр. Тесто хорошо вымесите. Оно должно получиться не очень крутым. Тесто раскатайте в пласт и переложите в форму. Пирог смажьте яйцом. Выпекайте в хорошо разогретой духовке при температуре 180–200 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Мясной»

Требуется: **8** стаканов муки, **1** яйцо, **2** стакана молока или сыворотки, **50 г** дрожжей, **3 ст. л.** растительного масла или маргарина, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **400 г** мяса, **4** луковицы, соль, специи, масло для обжаривания.

Способ приготовления. Поставьте опару из 4 стаканов муки, дрожжей и 1 стакана молока. Хорошо вымешенную опару поставьте в теплое место для брожения. В готовую опару добавьте остальные продукты и замесите тесто. Вымешенное тесто поставьте в теплое место для дальнейшего брожения. Через 1 1/2 —2 ч тесто будет готово.

Для начинки отварите мясо в подсоленной воде со специями. Лук мелко порубите и обжарьте в масле. Отваренное мясо прокрутите на мясорубке и обжарьте вместе с луком. Добавьте соль и перец.

От готового теста отделите небольшой кусок для украшения пирога. Раскатайте тесто в пласт и выложите его в смазанную сковороду или противень. Положите ровным слоем начинку. Из оставшего теста вырежьте листочки, ромбики для украшения пирога. Можно сделать на пироге декоративную сетку из теста. Для этого скатайте тонкие жгутики и уложите их на начинке. Края закрепите. Пирогу дайте расстояться, смажьте яйцом и выпекайте в духовке при температуре 200–210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Кубанский»

Требуется: **7** стаканов муки, **1 1/2** стакана воды, **50 г** дрожжей, **1/2** стакана растительного масла, **2** яйца, **1** яйцо для смазки, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли. Для начинки: **400 г** грибов, **200 г** свежих помидоров, **100 г** сливочного масла для обжаривания, соль.

Способ приготовления. Поставьте тесто безопарным способом. Дрожжи разведите в теплой кипяченой воде. Добавьте яйца, сахар, соль, муку. В конце замеса добавьте растительное масло. Хорошо вымешенное тесто поставьте в теплое место для брожения на 3–4 ч. Для приготовления начинки отварите грибы в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Помидоры порежьте мелкими кубиками. В сковороде растопите и хорошо нагрейте сливочное масло. Выложите грибы в сковороду и тушите 10 мин. Добавьте нарезанные помидоры и тушите еще 15 мин, посолите.

Готовое тесто разделите на две половины. Одну часть раскатайте и переложите в смазанный маслом противень. Из теста сделайте бортики для начинки. Выложите ровным слоем начинку. Раскатайте второй пласт теста и положите его сверху. Края теста защипните. Сделайте несколько проколов в верхнем слое теста, чтобы при выпекании не образовывались пузыри. Дайте пирогу расстояться и поставьте в духовку. Выпекайте 25 мин при температуре 210 °С.

Пирог «Бабушкин»

Требуется: **7** стаканов муки, **200 г** сливочного масла, **200 г** сахара, **2** яйца, **50 г** дрожжей, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **1** яйцо для смазки пирога. Для начинки: **200 г** яблок (свежих или сушеных), **1** стакан варенья.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В большую кастрюлю влейте теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца, хорошо размешайте. Добавьте сахар, соль. Муку сыпьте небольшими порциями и продолжайте вымешивать. Перед концом вымешивания добавьте растопленное масло. Хорошо вымешенное тесто оставьте в теплом месте на 3–4 ч. Поднявшееся тесто обминайте.

От готового теста отрежьте небольшой кусок для отделки пирога. Остальное тесто выложите на посыпанный мукой стол, раскатайте тесто в пласт и переложите его в смазанную сковороду или противень. Из теста скатайте длинный жгут и сделайте бортик для начинки.

Из яблок удалите сердцевину и мелко порежьте. Свежие яблоки можно заменить сушеными. Сушеные яблоки отварите, откиньте на дуршлаг, охладите и прокрутите на мясорубке. Яблоки смешайте с вареньем и выложите подготовленную начинку на слой теста. Из оставшегося кусочка теста скатайте тонкие жгутики и сделайте на пироге сеточку. Концы жгутиков закрепите по бокам. Пирогу дайте расстояться и выпекайте в духовке при температуре 200–210 °С в течение 30 мин.

Пирог «Душенька»

Требуется: **4** стакана муки, **120 г** сливочного масла, **1** стакан молока, **1** яйцо, $^1/_2$ **ч. л.** соли, **4 ст. л.** сахара, **35 г** дрожжей, **1** яйцо для смазки пирога. Для начинки: **400 г** яблок, **100 г** сахара, **5 ст. л.** сметаны.

Способ приготовления. Приготовьте опару. В $^1/_2$ стакана теплого молока разведите дрожжи, добавьте 2 стакана муки и замесите тесто. Поместите опару в теплое место на 3–4 ч. Если тесто больше не поднимается, опара считается готовой. Теперь подмешайте к опаре оставшиеся продукты, вымесите тесто и оставьте еще на $1^1/_2$ ч для брожения. Поднявшееся тесто обминайте. Из готового теста раскатайте пласт и выложите в смазанную форму.

Яблоки разрежьте, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Кусочки яблок выложите плотными рядами на слой теста. Взбейте сметану с сахаром и залейте яблоки. Края теста загните поверх начинки.

Оставьте пирог расстояться, потом смажьте яйцом и поставьте в духовку. Выпекается пирог при температуре 200 °С в течение 30 мин.

Пирог «Особенный»

Требуется: **7** стаканов муки, **1** $^1/_2$ стакана молока или сыворотки, **5 ст. л.** растительного масла, **1 ч. л.** соли, **1 ст. л.** сахара, **50 г** дрожжей, **1** яйцо, **1** яйцо для смазки пирога. Для начинки: **500 г** капусты, **1** банка рыбных консервов в масле, **1** крупная луковица, **70 г** масла для обжаривания.

Способ приготовления. Поставьте тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в теплом молоке или молочной сыворотке и вылейте в большую кастрюлю. Добавьте соль, сахар, яйцо и хорошо размешайте. Муку подсыпайте небольшими порциями и продолжайте вымешивать. Перед окончанием вымешивания вылейте масло. Тесто поставьте в теплое место для брожения.

Для приготовления начинки луковицу мелко порубите и обжарьте в масле. Капусту тонко нашинкуйте и обжаривайте вместе с луком. Посолите и поперчите. Огонь убавьте и тушите капусту до полной готовности. Рыбные консервы переложите в глубокую тарелку и разомните вилкой. Смешайте рыбу с капустой.

От готового теста отделите небольшой кусок для украшения пирога. Тесто раскатайте в пласт и переложите в смазанную

форму. Сделайте из теста бортики для начинки. Выложите ровным слоем начинку. Из оставшегося теста скатайте тонкие жгутики и сделайте на пироге сетку. Концы жгутиков закрепите по бокам. Пирогу дайте расстояться и выпекайте при температуре 200–210 °С.

Пирог «Диетический»

Требуется: **7** стаканов муки, **1** $^1/_2$ стакана воды, $^1/_2$ стакана растительного масла, **1** яйцо, **45 г** дрожжей, **1 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **250 г** тыквы, **150 г** творога, **5 ст. л.** сметаны, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой кипяченой воде и вылейте в большую кастрюлю.

Добавьте яйцо, сахар, соль. Муку подсыпайте небольшими порциями. В конце замеса добавьте растительное масло. Тесто поставьте в теплое место на 3–4 ч для брожения. Поднявшееся тесто обминайте.

Тыкву очистите от кожуры, нарежьте небольшими ломтями и отварите в воде до тех пор, пока тыква не станет мягкой.

Готовую тыкву остудите и разомните, добавьте творог, сахар, сметану и хорошо перемешайте.

От готового теста отделите небольшой кусок для отделки пирога. Из большей части теста раскатайте пласт и переложите его на смазанный противень. Края теста заверните за бортики противня. Ровным слом выложите начинку. Из оставшегося куска теста скатайте тонкие жгутики и выложите их сеточкой на начинке. Концы жгутиков закрепите по бокам.

Оставьте пирог для расстойки на 15–20 мин, смажьте яйцом и выпекайте при температуре 210 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Огород»

Требуется: **8** стаканов муки, **2** стакана молока, **2 ст. л.** сахара, **1 ч. л.** соли, **60 г** дрожжей, **100 г** стакана сливочного масла или маргарина.

Для начинки: **300 г** цветной капусты, **4** яйца, **5 ст. л.** сметаны, свежая зелень, соль.

Способ приготовления. Поставьте опару из 4 стаканов муки, 1 стакана молока и дрожжей. Опарное тесто хорошо вымесите и поставьте в теплое место для брожения. Когда опара будет готова, подмешайте к ней оставшиеся продукты: яйца, молоко, сахар, соль, муку и масло. Масло или маргарин, перед тем как вылить в тесто, растопите. Хорошо вымешенное тесто поставьте в теплое

место для дальнейшего брожения. Через 1–1 1/2 ч тесто будет готово.

Для приготовления начинки отварите соцветия цветной капусты в подсоленной воде в течение 10 мин. Отваренную капусту выньте шумовкой или откиньте на дуршлаг. Отварите яйца вкрутую, охладите и нарежьте кубиками. Рубленые яйца смешайте с цветной капустой. Зелень мелко порубите и добавьте в капустную начинку. Посолите и полейте сметаной. Начинку хорошо перемешайте и потушите 3–5 мин.

От готового теста отделите небольшой кусок для украшения пирога. Тесто раскатайте в пласт и переложите в смазанную форму. Края теста загните для начинки. Ровным слоем выложите начинку. Из оставшегося теста скатайте тонкие жгутики и уложите на пироге сеточкой. Концы жгутиков закрепите по краям. Подготовленное изделие оставьте для расстойки на 15–20 мин и выпекайте при температуре 210–220 °С в течение 25–30 мин.

Пирог «Именинный»

Требуется: **1** банка майонеза, **200 г** маргарина, **3** стакана муки, 1/2 **ч. л.** соды, **1** яйцо, **1** стакан сахара, густой фруктовый джем или варенье, **1 ст. л.** сахарной пудры.

Способ приготовления. Приготовьте песочное тесто. Взбейте яйцо с сахаром, майонез и хорошо перемешайте. Добавьте муку, соду и размягченный маргарин. Тесто хорошо вымесите. От теста отделите небольшой кусочек для отделки пирога и заморозьте. Тесто выложите в смазанную маслом или жиром форму. Положите ровным слоем густое варенье или джем. Замороженный кусочек теста натрите на терке и посыпьте на начинку. Выпекайте пирог при температуре 220 °С в течение 20–25 мин.

Пирог «Оранжевый снег»

Требуется: **1** 1/2 стакана муки, 2/3 стакана воды, **15 г** дрожжей, **2 ч. л.** сахара, **1** яйцо для смазки. Для начинки: **1** пачка творога, **3** крупные моркови, **6 ст. л.** сахара, **6 ст. л.** сливочного масла.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой кипяченой воде. Добавьте сахар и муку. Тесто хорошо вымесите и поставьте в теплое место для брожения. Для приготовления начинки натрите морковь на мелкой терке, смешайте с творогом и хорошо разотрите. Добавьте сахар и масло. Готовое тесто раскатайте в продолговатый пласт, положите начинку и заверните края теста. Пирог переложите на смазанный противень и дайте расстояться. Смажьте яйцом и выпекайте при температуре

210 °С в течение
30—40 мин.

Фруктовое ассорти

Салат «Дары природы»

Требуется: по **200 г** груш, яблок, персиков (или абрикосов), винограда и слив, сок $^1/_2$ лимона, **150 г** сахарной пудры, пакетик ванильного йогурта, **300 г** сливок (20 %-ной жирности), пакетик кокосовой стружки (для украшения).

Способ приготовления. Яблоки и груши очистите от кожуры, удалите сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками.

Персики (абрикосы) и сливы разрежьте по бороздке и выньте косточки, нарежьте мякоть дольками. Из винограда удалите косточки. Все фрукты сложите в глубокую салатницу, выжмите сок из половинки лимона, добавьте йогурт и все хорошо перемешайте. Поставьте в холодильник для охлаждения. Миксером хорошо взбейте сливки с сахаром.

Перед тем как подать салат к столу, его заливают взбитыми сливками (можно использовать покупные), посыпают кокосовой стружкой.

Салат «Груши в орехах»

Требуется: **6** сладких груш, по $^1/_2$ стакана грецких орехов и сливок, мед.

Способ приготовления. Очищенные груши нарежьте маленькими кубиками. Смешайте их с толчеными орехами и сливками. Полейте жидким медом.

Салат из груш с креветками

Требуется: **10** крупных твердых груш, **300 г** шампиньонов, **200 г** отварного креветочного мяса, $^1/_2$ банана, сок $^1/_2$ апельсина, **50 г** майонеза, несколько листочков салата и шпината, соль, перец, щепотка сахара, веточки кресс-салата для украшения.

Способ приготовления. Разрежьте груши на две половинки и удалите мякоть с помощью ложечки. Шампиньоны, креветки, банан, мякоть апельсина и груши мелко нарежьте. Салат и шпинат порежьте соломкой. Майонез смешайте с солью, сахаром, перцем и заправьте этой смесью подготовленные компоненты. Наполните фаршем оболочки груши и подавайте, украсив веточками кресс-салата и оставшимися креветками.

Салат из груш и картофеля

Требуется: **3** большие груши, **200 г** сметаны или майонеза, **150 г** отварного картофеля, **70—100 г** зеленого горошка, **4** вареных яйца, **3–4 ст. л.** томатной пасты, соль, молотый перец, пряности и специи, листья салата или другая зелень.

Способ приготовления. Картофель, груши, вареные яйца нарежьте мелкими кубиками. Добавьте зеленый горошек, томатную пасту. Соль, молотый перец, пряности и специи положите по вкусу. Украсьте листьями салата или другой зеленью.

Салат из апельсинов и орехов

Требуется: **500 г** апельсинов, **3** небольших банана, сок **1** лимона, **300 г** орехов, **3 ст. л.** меда.

Способ приготовления. Очистите от кожуры апельсины и бананы, нарежьте их кружочками. Бананы полейте лимонным соком и добавьте в них апельсины, орехи и мед. Хорошо перемешайте, и салат готов к подаче на стол.

Апельсиновые корзиночки с кремом

Требуется: **3** апельсина (или по количеству гостей), **3 ст. л.** сахара, **10 г** желатина, **200 г** сливок, пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Апельсины вымойте, разрежьте поперек на две равные части, выжмите сок, осторожно выньте остатки мякоти. Желатин замочите в небольшом количестве теплой воды и оставьте для набухания. Вскипятите 1/2 стакана воды, добавьте сахар (если апельсины кислые, то сахара положите побольше), апельсиновый сок и набухший желатин. Держите на огне, помешивая до тех пор, пока желатин не растворится, ни в коем случае не кипятите. Снимите с огня и дайте смеси остыть. Охлажденные сливки (желательно взять не ниже 20 %-ной жирности) взбейте с ванильным сахаром в миксере в густую пену. В смесь с желатином небольшими порциями введите взбитые сливки. Этим кремом наполните половинки апельсинов и поставьте для охлаждения в холодильник.

Перед подачей украсьте цветной карамелью или орехами. Подавайте на десертной тарелке.

Салат из апельсинов и бананов

Требуется: по **1** апельсину, банану, яблоку, **1** луковица, соль по вкусу,

2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Апельсин и банан порежьте кружочками. Яблоко – на дольки. Лук очень мелко порубите. Все смешайте, посолите по вкусу и залейте сметаной.

Фруктовый салат с клубникой

Требуется: **2** апельсина, **3–4** киви, **2** банана, **300 г** яблок сладких сортов, **300 г** клубники, сахар и специи (гвоздика, корица) по вкусу, **150–200 г** сметаны.

Способ приготовления. Прежде всего подготовьте все фрукты. Помните, что все фрукты должны быть спелыми, но не переспелыми, иначе вместо салата получится просто каша.

Подготовленные фрукты порежьте не очень мелкими кусочками. Бананы – кружками. Все сложите в большую посуду

Сметану смешайте с сахаром так, чтобы была однородная масса и сахар не хрустел, а растворился в ней полностью. Заправьте этой массой фрукты и все осторожно перемешайте. Вместо сметаны можете использовать в качестве заправки к салату взбитые сливки.

Салат «Сладкий перец в апельсиновых дольках»

Требуется: **250 г** апельсиновых долек, по **200 г** сладкого красного перца, яблок и майонеза, **150 г** очищенных орехов.

Способ приготовления. Перец нарежьте тонкой соломкой. Апельсиновые дольки разрежьте пополам и аккуратно удалите семечки. Яблоки очистите и нарежьте кубиками. Ядра орехов измельчите.

Все перемешайте и заправьте майонезом.

Салат из бананов с изюмом

Требуется: **4** банана, **2** киви, **2** яблока, **1** стакан сметаны, **2 ст. л.** изюма, **1 ч. л.** сахара, **1 ст. л.** лимонного сока.

Способ приготовления. Бананы и киви очистите, нарежьте тонкими кружочками и красиво разложите их на неглубокой тарелке. Яблоки, удалив из них косточки, мелко нарежьте. Перемешайте кружочки бананов и киви, измельченные яблоки и изюм.

Смешайте сметану, сахар и лимонный сок и полейте полученным соусом фрукты. Перед тем как подать салат к столу, поставьте его на полчаса в холодильник.

Салат «Фруктовый рай»

Требуется: **2** банана, **2** киви, **1** апельсин, **1** яблоко, **1** банка сгущенного молока, $^1/_2$ стакана орехов, горсть клюквы (красной смородины).

Способ приготовления. Бананы и апельсин очистите от кожуры, с яблока и киви аккуратно срежьте кожицу. Орехи (грецкие или фундук, на ваше усмотрение) мелко порубите ножом. Все фрукты порежьте небольшими кусочками, выложите слоями в салатницу, пересыпая рублеными орехами, и залейте все сгущенным молоком. Поставьте на 30 мин в холодильник для охлаждения.

Подается такой салат в порционных креманках на ножке. Сверху посыпьте угощение рублеными орехами, а сбоку положите несколько красных ягод и воткните маленький бумажный зонтик. Ассортимент фруктов можно менять в зависимости от сезона и ваших возможностей.

Фруктовый салат «Манго в миндале»

Требуется: **2** банана, **2** манго, **1** яблоко, **1** апельсин, по $^1/_2$ стакана консервированных ананасов и апельсинового сока, щепотка корицы, **1 ч. л.** молотого миндаля, **2 ст. л.** хереса, молотая гвоздика.

Способ приготовления. Нарежьте фрукты небольшими кубиками. Смешайте апельсиновый сок, вино, корицу, миндаль и гвоздику, подогрейте на медленном огне и, не доводя до кипения, залейте перемешанные кусочки фруктов. Перед подачей к столу подержите в холодильнике.

Салат из бананов с сосисками

Требуется: **2** банана, **1** сосиска, по **50 г** изюма и натертого кокосового ореха, **75 мл** сливок, цедра $^1/_2$ лимона, несколько листьев салата.

Способ приготовления. Отварите сосиску и положите ее охлаждаться. Замочите изюм в кипящей воде на несколько минут (пока не разбухнет). Бананы нарежьте ломтиками по $^1/_2$ см и смешайте с тертым кокосом, измельченной сосиской и изюмом. Сливки взбейте с соком лимона, а затем смешайте с цедрой, салат перемешайте со сливочной заправкой и дайте отстояться 30 мин.

Дно блюда для салата уложите салатными листьями, а сверху положите отстоявшуюся фруктовую смесь. К салату приготовьте гренки или горячие бутерброды.

Салат из бананов с курагой

Требуется: **500 г** бананов (без кожуры), **300 г** свежей мягкой кураги, **100 г** сметаны, сахар.

Способ приготовления. Бананы порежьте небольшими кусочками, курагу порежьте мелко. Добавьте сахар в сметану по вкусу и полейте ею салат. Все хорошо перемешайте и подавайте к столу.

Салат из бананов и киви

Требуется: **2** яблока, **4** банана, **2** киви, **2 ст. л.** изюма, **1** стакан сметаны, **1 ч. л.** сахара, **1 ст. л.** лимонного сока.

Способ приготовления. Бананы и киви очистите, нарежьте тонкими (около 5 мм в ширину) кружочками и красиво выложите их на неглубокой тарелке. Яблоки разрежьте, удалите из них косточки и мелко нарежьте. Перемешайте кружочки бананов и киви, измельченные яблоки и изюм.

Смешайте сметану, сахар и лимонный сок и полейте полученным соусом фрукты. Перед подачей к столу поставьте салат на полчаса в холодильник. Данный салат – прекрасный гарнир к запеченной птице.

Салат «Волшебное лакомство»

Требуется: **20** абрикосов, **200 г** творога, **4 ст. л.** измельченных грецких орехов, **1 ст. л.** меда, полстакана сливок.

Способ приготовления. Разрежьте абрикосы пополам и удалите косточки. Возьмите творог, протрите его через сито, добавьте орехи, мед, сливки и все хорошо перемешайте. Наполните половинки абрикосов приготовленной массой и уложите на блюдо.

Абрикосы в белом соусе

Требуется: **400 г** абрикосов, **1** крупный лимон, **2** апельсина, по **150 г** сахара и сахарной пудры, **350 мл** белого сухого вина, корица, лимонная и апельсиновая цедра.

Способ приготовления. Из абрикосов удалите косточки, очистите апельсины и лимон. Половину всех абрикосов, один апельсин и половинку лимона порежьте мелкими кусочками. Посыпьте половиной сахарной пудры и поставьте в холодное место на час. В вино положите сахар, по 1 ч. л. лимонной и апельсиновой цедры, корицу, выжмите лимонный сок из второй половины. Соус нагрейте до кипения на слабом огне, а затем остудите. Оставшиеся абрикосы и апельсин протрите через сито,

добавьте сахарную пудру и выложите в салатницу. Залейте соусом приготовленные фрукты и остудите.

Салат «Нежный»

Требуется: **150 г** свежих абрикосов, **50 г** негустой сметаны, сахар.

Способ приготовления. Отобранные свежие плоды абрикоса аккуратно разрежьте и извлеките косточки. Затем разрезанные половинки абрикосов разделите еще на несколько частей и вместе с мелко нарезанными дольками лимона поместите в салатницу, после чего залейте смешанной с сахаром сметаной.

Сверху салат украсьте яблочными ломтиками.

Холодный салат «Ягодный праздник»

Требуется: **300 г** дыни, **300 г** арбуза, **100 г** винограда, **300 г** клубники, **1** лимон, **100 г** сахарной пудры, **100 г** коньяка.

Способ приготовления. Нарежьте дыню и арбуз кубиками. Вымойте и откиньте на дуршлаг клубнику, измельчите ядра грецких орехов, нарежьте вместе с цедрой лимон, добавьте ягоды черного сладкого винограда.

Смешайте все продукты и засыпьте сахарной пудрой, заправьте коньяком и поставьте на 1 ч в холодильник.

Салат «Майорика»

Требуется: **4** апельсина, **300 г** ягод, **2 ст. л.** сливок.

Способ приготовления. Вымойте апельсины и разрежьте зубчиками, так чтобы у вас получилось по две половинки-корзиночки. Выберите мякоть апельсина и нарежьте ее кусочками.

Смешайте мякоть апельсина с клубникой и сливками. Заполните корзиночку получившейся массой и сверху украсьте листиками мяты, полейте апельсиновым соком и посыпьте кокосовой стружкой.

Салат «Майский жук»

Требуется: **4** свеклы средней величины, **1** большое зеленое яблоко, **400–500 г** вишни, **10** грецких орехов, **100 г** сметаны, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Свеклу помойте, сварите. После этого готовую свеклу очистите, натрите на крупной терке. Яблоко очистите, удалите сердцевину, натрите на крупной терке. Грецкие орехи очистите, поджарьте на медленном огне, затем измельчите.

Вишню помойте, удалите косточки, прокрутите мякоть через мясорубку. Свеклу, яблоко, орехи и вишневое пюре перемешайте, добавьте в салат сахар по вкусу и заправьте сметаной. Можете украсить сверху салат зеленью (петрушкой или укропом).

Салат «Красивый урожай»

Требуется: **1** стакан красной малины, $^1/_2$ стакана желтой малины, **5 шт.** киви, **3** банана, **3** апельсина, $^1/_3$ стакана нежирной сметаны средней густоты, $^1/_3$ стакана сгущенного молока, **5 ст. л.** малинового сиропа.

Способ приготовления. Малину переберите и вымойте. Бананы, апельсины и киви тщательно вымойте. Бананы очистите от кожуры. Фрукты нарежьте кружками средней толщины. Малину соедините со сметаной, взбитой со сгущенным молоком, и выложите на середину большого плоского блюда.

По кругу выложите кружочки фруктов так, чтобы один выглядывал из-под другого: кружок банана, кружок апельсина, кружок киви и так далее в том же порядке. Живописно расположенные кружочки фруктов полейте сверху малиновым сиропом.

Салат «Чудо природы»

Требуется: **2** свеклы средней величины, **200 г** чернослива, **500 г** вишни, сливки, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Свеклу помойте, сварите, после этого очистите, натрите на крупной терке. Чернослив помойте, замочите в теплой воде на 10 мин, затем удалите косточки и мелко нарежьте. Вишню помойте, удалите косточки, перетрите через сито мякоть вишни. Затем свеклу, чернослив и вишню смешайте, добавьте сахар и заправьте салат сливками.

Салат «Очень вкусно»

Требуется: **100 г** кураги, **1** небольшой лимон, **300 г** свежей моркови, **100 г** вишни, **100 г** сливок, сахар, зелень.

Способ приготовления. Курагу залейте кипятком на 10 мин, накройте крышкой, для того чтобы курага потомилась. После этого порежьте ее. Лимон помойте, удалите из него семечки и нарежьте его мелкими кусочками вместе с цедрой.

Вишню помойте, удалите косточки, морковь помойте, очистите, натрите на крупной терке. Все перемешайте, добавьте сахар по вкусу, заправьте сливками, сверху салат украсьте

зеленью петрушки.

Клубничные хлопья «Облако»

Требуется: **800 г** ягод клубники, **100 г** овсяных хлопьев, **100 г** сахара, **100 г** сливок.

Способ приготовления. Промойте, переберите клубнику и засыпьте ее сахаром или залейте медом. Насыпьте поджаренные до золотистого цвета овсяные хлопья и смешайте с клубникой. Добавьте немного сливок или сметаны.

Салат «На скорую руку»

Требуется: **1 ст. л.** сливок, **200 г** ягод, **100 г** мюсли, **100 г** сахара.

Способ приготовления. Смешайте сливки, размятую клубнику, готовые мюсли и щепотку корицы. Дайте салату настояться, и через 30 мин он готов.

Салат «Звездное небо»

Требуется: **2** яблока, **2** персика, кокос, **1** банан, **3 ст. л.** ликера киви, **200 г** шоколадной пасты.

Способ приготовления. Возьмите стеклянную глубокую вазу, на ее дно уложите слой нарезанных кубиками яблок, сбрызните их ликером и пересыпьте кокосовой стружкой, далее – слой персика (тоже порезанного на кубики), несколько капель ликера и еще один слой кокоса, и последний слой из кружочков банана, также сбрызнутых ликером и засыпанных стружкой кокоса.

В заключение намажьте шоколадной пастой этот кулинарный шедевр и из мелких стружек кокоса сделайте «звездочки». Перед употреблением салат накладывают на тарелку и перемешивают.

Салат «Неожиданность»

Требуется: **150 г** вишни, **50 г** груш, **50 г** яблок, **150 г** сыра, **4** тоста, $^1/_2$ стакана творожного соуса, **2 ст. л.** сливок, листья салата.

Способ приготовления. Выложите блюдо листьями салата. Посередине положите тосты, сверху на тосты – ломтики фруктов. Залейте все творожным соусом, в который добавьте сливки. Сверху посыпьте тертым сыром.

Украсьте салат «бабочками» из лимона. Лимон нарежьте на тонкие кружочки. Из кружочков вырежьте два клинышка: один

побольше, другой поменьше. Из этих «крылышек» сделайте «бабочку». А «усики» сделайте из тонких полосок красного перца чили.

Салат «Песнь гондольера»

Требуется: **200 г** сельдерея, **200 г** бананов, **200 г** мандаринов, **200 г** винограда, **50 г** трюфелей, **200 г** майонеза, **50 г** грецких орехов, **100 г** маслин, **30 г** артишоков, **20 г** уксуса, **40 г** оливкового масла.

Способ приготовления. Сельдерей и бананы нарежьте кружочками, дольки мандаринов очистите от кожицы, свежие белые трюфели нашинкуйте соломкой и смешайте все это с виноградом. Заправьте майонезом. Сверху посыпьте грецкими орехами.

Выложите салат на большое блюдо и выложите вокруг зелеными маслинами без косточек, артишоками, маринованными в уксусе и оливковом масле, и дольками мандаринов.

Салат «Ноктюрн»

Требуется: **2** яйца, **2** персика, **300 г** отварного мяса, **100 г** зеленого горошка, **1** средняя небольшая спаржа, майонез, **1** апельсин, соль, зелень, **1** луковица.

Способ приготовления. Нарежьте мясо соломкой, персик и отваренную спаржу кубиками. Лук мелко порубите. Сложите все в салатницу, добавьте туда горошек, порубленное яйцо и майонез. Осторожно перемешайте. Осталось украсить салат. Из долек апельсина и зелени сделайте «цветочек».

Салат «Карнавал в Рио-де-Жанейро»

Требуется: **200 г** сельдерея, **200 г** яблок, **200 г** бананов, **200 г** мандаринов, **200 г** винограда и баночка майонеза.

Способ приготовления. Сельдерей и яблоки нарежьте соломкой, бананы – кружочками, а мандарины разделите на дольки и очистите от кожицы. Смешайте все это с виноградом (без косточек), заправьте майонезом. Перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте салат дольками мандарина и ягодами винограда.

Салат «Бахчисарайский фонтан»

Требуется: **4** стакана дыни, нарезанной кубиками, **2** айвы,

острый сыр, **1** банка маслин, болгарский перец, нарезанный ломтиками, банка майонеза, стакан ананасного сока, $^1/_2$ стакана взбитых сливок, **2 ст. л.** лимонного сока, лист латука.

Способ приготовления. На блюдо положите латук. На него – дынные кубики. Айву очистите от косточек и разделите пополам. В каждую дольку положите по 1 ч. л. острого сыра, а сами дольки уложите вокруг дынных кубиков. Украсьте салат сладким перцем и дольками маслин. Приправьте соусом, приготовленным из майонеза, сока ананаса, сока лимона и взбитых сливок.

Суп-салат «Эдемский сад»

Требуется: **150 г** бисквита, консервированные фрукты с сиропом (около **500 г**), **100 г** сливок, **1** апельсин, лед.

Способ приготовления. Возьмите глубокую миску и выложите на нее фрукты, очищенные от семян и косточек, залейте сиропом, добавьте сливки, апельсин и кубики льда. К этому фруктовому супу-салату подайте кусочки бисквита.

Салат «Таинственный остров»

Требуется: **1** ананас, **100 г** клубники, **2** мандарина, **1** банан, сливки и сахар. Для желе: желатин и ягоды брусники.

Способ приготовления. Фрукты берите в любом количестве. Нарежьте их мелкими кусочками и уложите на большое блюдо так, чтобы они не занимали всю площадь. Форма «острова» – на ваше усмотрение. Положите слой ананаса, затем слой банана и залейте сливками, смешанными с сахаром. Далее – слой мандарина и слой клубники и тоже залейте сливками. Старайтесь, чтобы салат лежал не горкой, а ровным слоем. Затем приготовьте желе и залейте им сверху салат. Поставьте в холодильник, а когда будет готово, украсьте веточкой мелиссы или мяты и несколькими ягодами брусники.

Салат «Воздушный поцелуй»

Требуется: **500 г** чернослива, **1** стакан грецких орехов, **100 г** взбитых сливок, сахар.

Способ приготовления. Замочите чернослив на ночь в горячей воде. Утром, когда он набухнет, выньте косточки и разделите ягоды пополам. Измельчите стакан грецких орехов и смешайте их со взбитыми сливками и сахаром. Нафаршируйте этой массой каждую половинку. Если вы любите «погорячее», вместо сливок с сахаром можете использовать майонез.

Уложите чернослива на тарелку и поставьте в центр стола. Это блюдо займет действительно центральное место среди всех остальных кушаний.

Салат «Чаша изобилия»

Требуется: **1** средних размеров дыня, **1** плод папайи, **1** ананас, **2–3** апельсина, **5–6** киви, **1** маленький лимон.

Способ приготовления. Разрежьте дыню пополам и очистите от семян. Внутрь каждой половинки положите нарезанные кубиками ананас, апельсины и киви. Из папайи выжмите сок и смешайте с соком лимона. Заливать салат соком нужно непосредственно перед подачей на стол. Есть его нужно особым образом. Зачерпывайте ложкой салат, отделяя при этом мякоть дыни.

Салат «Сладкие корзиночки»

Требуется: **200 г** грейпфрута, **200 г** белого винограда, **200 г** розового винограда, **200 г** ананаса, **200 г** бананов, **200 г** мандаринов, **5** апельсинов, банка майонеза.

Способ приготовления. Грейпфрут нарежьте кубиками. Белый и розовый виноград очистите от семян, ананас также нарежьте кубиками. Очистите бананы и нарежьте их в виде полумесяца. Мандарин очистите от кожуры и разделите на дольки, а дольки очистите от кожицы. Апельсины разрежьте пополам, а из кожуры сделайте «корзиночки». Апельсиновый сок используйте для разбавления майонеза. Приготовленной массой наполните «корзиночки».

Салат «Веснушка»

Требуется: **2–3** моркови (среднего размера), **3 ст. л.** сахара (меда), **150 г** сметаны, $^1/_3$ стакана изюма, $^1/_3$ стакана кураги, $^1/_2$ лимона, **1** апельсин.

Способ приготовления. Изюм и курагу хорошо промойте и залейте не очень горячей водой, через 30 мин откиньте ягоды на дуршлаг и дайте лишней воде стечь. Морковь помойте, очистите и натрите на мелкой терке.

Смешайте морковь, изюм, курагу (ее нужно порезать небольшими кусочками), выжмите сок из $^1/_2$ лимона, добавьте сметану, сахар или мед. Все хорошо перемешайте. Приготовленный салат положите в вазочки, украсьте тонко нарезанными кружочками апельсина. К этому салату можно

подать печенье или сладкие крекеры в форме зверюшек.

Салат «Гранатовый браслет»

Требуется: **500 г** свеклы, **4** граната, **2** луковицы, $^1/_2$ стакана зерен граната. Для соуса: **3** яйца, **6** желтков, **1** стакан сахара, **1 ст. л.** муки, $^1/_2$ **л** гранатового сока, **200 г** сливок.

Способ приготовления. Свеклу испеките в духовом шкафу вместе с кожицей, предварительно вымыв. Когда остынет, очистите, натрите на крупной терке и соедините с гранатовым соком (выжмите его из 4 приготовленных гранатов). Добавьте в эту смесь мелко нарубленные лук и зелень. Немного посолите и перемешайте.

А теперь приготовьте соус. Разотрите желтки добела, добавьте к ним яйца, сахар и муку. Влейте в эту смесь гранатовый сок, поставьте на слабый огонь и варите, непрерывно помешивая, пока не загустеет. Затем снимите с огня, перелейте в стеклянную или керамическую миску и мешайте до тех пор, пока масса не остынет. Потом прибавьте взбитые в крутую пену сливки.

Этим соусом залейте салат, а сверху украсьте зернами граната.

Салат-коктейль «Ассорти»

Требуется: **4** апельсина, **1** яблоко, **1** груша, **2** киви, **100 г** вишни или винограда, **125 г** фруктового йогурта.

Способ приготовления. Все фрукты хорошо промойте. Разрежьте апельсины вдоль пополам, аккуратно выньте мякоть и нарежьте ее мелкими кубиками. Яблоко, грушу и киви очистите от кожицы, порежьте аналогично апельсинам. Из вишни или винограда удалите косточки. Все фрукты соедините, залейте йогуртом и перемешайте.

В каждую половинку апельсиновой корзиночки положите порцию салата-коктейля и подайте ее на мелкой десертной тарелке (диаметром 20 см). Сверху украсьте мелко натертой цедрой апельсина.

«Индийский салат»

Требуется: **4–5** персиков, **1** манго, **3** апельсина, по $^1/_2$ стакана сока грейпфрута и очищенных и поджаренных зерен подсолнуха.

Способ приготовления. Очистите апельсин и нарежьте его кубиками. Нарежьте манго и персик.

Смешайте все фрукты и полейте грейпфрутовым соком.

Посыпьте семенами подсолнуха.

Салат-коктейль «Минутка»

Требуется: **500 г** разнообразных консервированных фруктов, **200 г** сливок, **1 ст. л.** лимонного сока, **1** плитка шоколада.

Способ приготовления. Откройте банки с консервированными фруктами, откиньте их на дуршлаг и дайте стечь лишнему соку. После чего порежьте дольками все фрукты, перемешайте и разложите в креманки на высоких ножках.

Миксером взбейте сливки с лимонным соком (или купите готовые взбитые сливки).

Взбитую массу выложите на салат и сверху посыпьте тертым шоколадом.

Салат «Фруктовый сад»

Требуется: **3** яблока, **3** груши, **10** слив, **1** луковица, **2** помидора, **1** стакан грецких орехов, **1** банан, стакан сметаны, по щепотке соли и сахара.

Способ приготовления. Яблоки и груши очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Бананы нарежьте дольками. Сливы очистите от косточек и кожицы и разделите пополам, лук порубите. Помидоры аккуратно нарежьте кубиками. Теперь сложите все в миску и добавьте орехи. Из сметаны, соли, сахара и лука приготовьте соус. Для того, чтобы лук не был горьким, порубите его, сложите в дуршлаг и обдайте кипятком. Потом охладите. Заправьте этим соусом салат и перемешайте. Угощение готово.

Украсьте его дольками яблока, мандарина и половинками слив.

Салат «Взрыв вкуса»

Требуется: **2–3** яблока, **1** персик, **1** стакан консервированных вишен, $^1/_2$ стакана изюма, **200 г** творога, **100 г** сливок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления. В миске смешайте творог, сливки, сахар и немного соли. Масса должна иметь консистенцию сметаны. Изюм предварительно замочите. Яблоки нарежьте кусочками, из персика выньте косточку и тоже нарежьте. Смешайте все компоненты с творожным соусом. Переложите салат в салатницу.

Украсьте его изюмом и вишнями. Вишни разделите на

половинки и удалите косточку. На половинки вишен положите по изюминке.

Салат «Аромат любви»

Требуется: **1** ананас, **3–4** средних яблока, **150 г** сыра и **1** небольшой мандарин для украшения.

Способ приготовления. Возьмите ананас, очистите его от кожуры и нарежьте кубиками. Яблоки и 150 г сыра тоже порежьте на кубики. Затем приготовьте сметанный соус.

Способ приготовления соуса. $^1/_2$ стакана сметаны смешайте с сахаром и любым фруктовым соком. Заправьте этим соусом салат. Выложите его в салатницу и перед подачей на стол посыпьте сверху любыми измельченными орехами. Для украшения возьмите небольшой мандарин, очистите от кожуры и разделите на дольки, оставив их соединенными у основания. Получится цветок, в середину которого вы можете положить вишню.

Салат «Сладкое ассорти»

Требуется: **150–200 г** риса, **200 г** консервированного ананаса, **40 г** изюма, **100 г** винограда без косточек, **2** веточки сельдерея, **3 ст. л.** уксусной приправы.

Способ приготовления. Сварите рис. В готовый остывший рис влейте уксус, добавьте 2 ст. л. сиропа от ананасов и хорошо перемешайте. Затем нарежьте кусочки ананаса и вместе с изюмом и виноградом добавьте в салат. Все перемешайте и поставьте в холодильник. Подавать этот салат нужно хорошо охлажденным. К нему можно предложить полусладкое шампанское.

Салат «Парижская ночь»

Требуется: **3** небольшие морковки, **3** яблока, $^1/_2$ стакана грецких орехов, **2–3 ст. л.** сгущенного молока, **2–3 ст. л.** густой сметаны, **2 ст. л.** ликера «Черри», **1** лимон.

Способ приготовления. Яблоки и морковь нарежьте тонкой соломкой. Всыпьте измельченные грецкие орехи. Заправьте салат сметаной, смешанной со сгущенным молоком. Напоследок влейте ликер и хорошенько перемешайте. Салат готов.

Переложите его в в салатницу на ножке и украсьте. Для украшения возьмите лимон и нарежьте кружочками. Из одного кружочка вырежьте клинышки.

Составьте из них одну или несколько «бабочек» и украсьте ими салат.

Салат «Сон магараджи»

Требуется: **1** манго, **3** апельсина, **4–5** персиков, $^1/_2$ стакана сока грейпфрута, $^1/_2$ стакана очищенных и поджаренных зерен подсолнуха.

Способ приготовления. Очистите апельсин и нарежьте на кубики. Так же нарежьте очищенные от косточек манго и персик. Смешайте все фрукты в миске и полейте грейпфрутовым соком. Сверху посыпьте семенами подсолнуха.

Салат «ФруктоВая фантазия»

Требуется**:1** гроздь винограда без семечек, **4** апельсина, **6** ломтиков ананаса, лимонный майонез для заправки. Для майонеза: **1** сырое яйцо, **4 ч. л.** сахара, **1 ч. л.** уксуса, **1** лимон, **2** стакана оливкового масла, $^1/_2$ стакана сливок.

Способ приготовления. Апельсины и ананас очистите и нарежьте кубиками. Смешайте с виноградом. А теперь приготовьте лимонный майонез.

Способ приготовления майонеза. Возьмите 1 яйцо (сырое), 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. уксуса, сок 1 лимона, 2 стакана оливкового масла, полстакана взбитых сливок. Взбейте хорошенько яйцо, добавьте в него лимонный сок, соль и сахар. Затем добавляйте по 1 ч. л. оливковое масло, каждый раз взбивая. Когда смесь загустеет, добавьте взбитые сливки. Для разнообразия окрасьте приправу в какой-нибудь цвет пищевым красителем. Заправьте салат лимонным майонезом и аккуратно перемешайте.

Переложите его в салатницу и украсьте спиралью, вырезанной из цедры лимона специальным ножом.

Кефирно-ягодный салат

Требуется: **1** стакан малины, **1** стакан клубники, **1** стакан красной смородины, **1** стакан вишни, **5 ст. л.** малинового сиропа, **2 ст. л.** сахарной пудры, **1** стакан кефира.

Способ приготовления. Ягоды переберите, вымойте, тщательно перемешайте и выложите горкой в неглубокую салатницу. Кефир смешайте с малиновым сиропом и взбейте с сахарной пудрой.

Салат «Привет из улья»

Требуется: **2** стакана малины, **200 г** зефира розового и желтого цвета, **1** маленькая баночка консервированных персиков,

1 маленькая баночка консервированных ананасов, $^1/_3$ стакана сгущенного молока, $^1/_2$ стакана нежирной сметаны.

Способ приготовления. Малину переберите и вымойте. Зефир и консервированные персики и ананас нарежьте маленькими кусочками. Сироп, оставшийся в баночках из-под консервированных персиков и ананаса, смешайте до однородности со сгущенным молоком и сметаной. Подготовленные консервированные фрукты и зефир выложите в глубокую салатницу, посыпьте малиной и слегка перемешайте. Салат заправьте сладким соусом.

Салат «Медовые грезы»

Требуется: **1** стакан малины, **1** стакан клубники, **1** $^1/_2$ **кг** дыни, **5 ст. л.** меда. **Способ приготовления.** Ягоды переберите и вымойте. Дыню вымойте, очистите от кожуры и сердцевины. Мякоть дыни нарежьте кубиками средней величины. Кусочки дыни выложите в прозрачную салатницу, сверху посыпьте малиной и клубникой, слегка перемешайте. Салат сверху полейте медом, растопленным на водяной бане.

Ягодный салат «Летний ужин»

Требуется: **1** стакан малины, **1** стакан красной смородины, **1** стакан черной смородины, **3** апельсина, **3** банана, **3** крупные груши, **1** стакан густой сметаны, **2 ст. л.** сахарной пудры.

Способ приготовления. Ягоды переберите, вымойте их и фрукты теплой водой. Апельсины и бананы очистите от кожуры. Апельсины разделите на дольки, бананы нарежьте кружочками, груши разрежьте на 8 частей, не забыв удалить сердцевину.

Ягоды и фрукты уложите в глубокую салатницу, залейте сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

Салат из винограда

Требуется: **1** гроздь винограда без косточек, **4** апельсина, **6** ломтиков ананаса, лимонный майонез для заправки. Для майонеза: сырое яйцо, **4 ч. л.** сахара, **1 ч. л.** уксуса, **1** лимон, по $^1/_2$ стакана оливкового масла и сливок.

Способ приготовления. Апельсины и ананас нарежьте кубиками. Смешайте с виноградом. Для майонеза взбейте хорошенько яйцо, добавьте в него лимонный сок, соль и сахар. Затем вливайте по 1 ч. л. оливковое масло, не прекращая взбивать. Когда смесь загустеет, введите взбитые сливки. Для

разнообразия окрасьте приправу в какой-нибудь цвет пищевым красителем. Заправьте салат лимонным майонезом и аккуратно перемешайте. Переложите его в салатницу и украсьте спиралью, вырезанной из цедры лимона специальным ножом.

Ягодный салат с малиновым сиропом

Требуется: **2** стакана малины, **1** стакан вишни, **1** стакан клубники, **1** небольшая баночка консервированных абрикосов, **2** стакана малинового сиропа, **1** стакан нежирной сметаны средней густоты.

Способ приготовления. Ягоду переберите и вымойте. Вишню очистите от косточек. Малину, вишню и клубнику слегка перемешайте, соедините со сметаной, предварительно взбитой с малиновым сиропом и сиропом из баночки с консервированными абрикосами. Абрикосы выложите на середину плоского блюда среднего диаметра, а вокруг них – ягодный салат.

Салат из вишни

Требуется: **250 г** нежирного творога, **100 г** вишни, **1 ст. л.** сахара, **1** небольшой лимон, любое сливочное мороженое.

Способ приготовления. Из вишни выньте косточки, подавите ее, если есть миксер – взбейте до образования пюре. Половину вишневой массы смешайте с творогом, положив туда сахар и добавив сок выжатого лимона. Оставшуюся часть вишневой массы отварите с сахаром. Положите в тарелку сначала творожную массу, сверху – кусочек мороженого и полейте соком из вишни.

Салат из черники

Требуется: по **100 г** черники, ежевики, малины, клубники, по **2** яблока и банана, **2 ст. л.** меда, **1 ст. л.** лимонного сока, **3–4** листочка мяты.

Способ приготовления. Бананы порежьте кубиками, то же самое проделайте с яблоками, крупную клубнику разрежьте. Смешайте все с остальными ягодами и сбрызните лимонным соком. Растопите мед и полейте им салат. Все перемешайте. Украсьте половинками клубники и листиками мяты.

Клубника со сливками

Требуется: **500 г** клубники, по $^1/_2$ стакана сахарной пудры и густых жирных сливок.

Способ приготовления. Клубнику уложите в салатницу, засыпьте сахаром. Перед подачей к столу взбейте сливки и перемешайте с клубникой. Салатницу украсьте веточками мелиссы и бисквитной крошкой.

Салат из клубники

Требуется: **400 г** клубники, **5** крупных апельсинов, **20 мл** апельсинового ликера, сахар по вкусу, веточки мяты или мелиссы.

Способ приготовления. Очистите 4 апельсина от кожуры и удалите пленку. Нарежьте кружочками толщиной 5 мм. Выделившийся при этом сок соберите в отдельную посуду. Клубнику вымойте, осторожно обсушите полотенцем или бумажной салфеткой и нарежьте вдоль тонкими ломтиками.

На большом плоском блюде разложите ломтики фруктов, начиная с апельсинов, а сверху выкладывая клубнику. Выжмите сок из оставшегося апельсина, смешайте его с ранее выделившимся соком и апельсиновым ликером, добавив сахар по вкусу. Полейте салат этой смесью. Украсьте веточками мяты или мелиссы.

Салат из малины «Сливки общества»

Требуется: по $^1/_2$ **кг** малины и сахара, **2** стакана сливок, тертый шоколад.

Способ приготовления. Переберите, вымойте малину, просушите и протрите через сито. Полученную массу взбейте с сахаром. Сливки взбейте с небольшим количеством сахара, добавьте в малиновое пюре и осторожно все перемешайте. Охладите в холодильнике.

Подавайте к столу, выложив в салатницу и украсив целыми ягодами малины и тертым шоколадом.

Салат из клубники с апельсинами

Требуется: **100 г** крупной клубники, **1** крупный апельсин, **10 мл** апельсинового ликера, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Апельсин очистите от кожуры, удалите пленку. Нарежьте кружочками толщиной 5 мм. Выделившийся при этом сок соберите в отдельную посуду.

Клубнику вымойте и обсушите, нарежьте ягоды тонкими ломтиками. На большой мелкой тарелке разложите ломтики апельсинов, на них – ломтики клубники. Апельсиновый сок

смешайте с апельсиновым ликером, добавьте сахар по вкусу и вылейте поверх салата.

Финики фаршированные

Требуется: **250 г** фиников, **2** яичных белка, **100 г** сахарной пудры, **40 г** арахиса.

Способ приготовления. Крупные финики надрежьте с одной стороны, достаньте косточки. Взбейте яичный белок с сахарной пудрой, толченым арахисом. Начинку заложите в финики, чтобы она выступала из надреза.

Напитки к обеду

Одно и то же блюдо никогда не бывает одно и то же.

Ален Лобро

Чайные напитки

Чай «Бодрость»

Требуется: **2 ч. л.** заварки, **2** листочка мелиссы, несколько ягод шиповника, веточка душицы, **2–3 ч. л.** сахара.

Способ приготовления. Чайник обдайте кипятком, положите в него шиповник, залейте до половины и дайте постоять в течение 5 мин. Затем добавьте в него зелень и заварку, влейте немного воды и дайте постоять еще несколько минут. Заварку налейте в стакан, добавьте воды и сахара по вкусу. Этот чай вы можете пить как в горячем виде, так и охлажденным.

Мятный чай

Требуется: **1** пакетик мятного чая, растворимый лимонный чай, **200 г** кипяченой воды, лед.

Способ приготовления. Пакетик с чаем залейте горячей кипяченой водой, дайте настояться, затем пакетик удалите. Остывший чай налейте в стакан, добавьте 2 ч. л. растворимого лимонного чая и кубик льда. Подавайте с соломинкой.

Чай яблочный

Требуется: **125 г** холодного цепкого чая, **80 г** яблочного сока, сок $^1/_2$ лимона, сахар.

Способ приготовления. Чай и сок смешайте, добавьте сахар по вкусу и лимонный сок. Перелейте в бокал и подавайте с соломинкой.

Чай смородиновый

Требуется: **100 г** холодного цепкого чая, **50 г** сока черной смородины, сахар, **100 г** газированной воды, лед.

Способ приготовления. Смешайте чай с соком, добавьте сахар.

Подавайте в высоком фужере, долив газированной водой и добавив лед.

«Чайхана»

Требуется: **100 г** хурмы, **100 г** кураги, сахар, вода, зеленый

чай.

Способ приготовления. Курагу сначала нужно вымочить и порезать, хурму очистить. Затем пропустите фрукты через мясорубку и добавьте по вкусу сахар. Можете добавить немножко муки, если фарш получился жидким. Зеленый чай добавлять не надо. Его следует заварить отдельно, причем сделать это, следуя известным древним традициям заваривания чая.

Разлейте чай в пиалы и утоляйте жажду в сильную жару, как это делают жители Азии.

Кофейные напитки

Кофе «Гурман»

Требуется: **2 ч. л.** молотого кофе, соль, щепотка чабреца или цикория, **300 мл** воды, **2–3 ч. л.** меда или сахара.

Способ приготовления. Заварите траву, дайте настояться в течение 5 мин, слейте жидкость, поставьте ее на огонь, посолите, всыпьте кофе, доведите до кипения, дайте настояться, при желании добавьте мед или сахар.

Кофейный коктейль «Пробуждение»

Требуется: $^1/_2$ стакана молока, **1** яйцо, **1 ч. л**.растворимого кофе, **2 ч. л.** сахара, $^1/_2$ рюмки ликера.

Способ приготовления. Яйцо разотрите с сахаром, добавьте растворимый кофе и постепенно влейте кипящее молоко. Массу остудите и добавьте ликер. Перелейте в стакан, положив лед, пейте через соломинку.

Кофе с «холодком»

Требуется: **2** шарика ванильного мороженого, $^1/_2$ чашки ананасового сока, **1** чашка крепкого холодного растворимого кофе, несколько кусочков ананаса, шоколадная стружка, сахар.

Способ приготовления. Мороженое положите в вазочку на высокой ножке, добавьте смешанный с ананасовым соком холодный кофе. Положите кусочки ананаса, добавьте сахар, при желании украсьте шоколадной стружкой.

Подавайте с соломинкой и ложкой.

Коктейль «Бразильский»

Требуется: **1 л** молока, $^1/_2$ **л** черного кофе, **7 ст. л.** сливочного мороженого.

Способ приготовления. Приготовьте кофе, остудите, процедите. Добавьте молоко и мороженое, взбейте миксером.

Коктейли

Морс «Медок»

Требуется: **200 г** варенья, сок **1** лимона, **1 ст. л.** меда.

Способ приготовления. Варенье разбавьте теплой кипяченой водой, хорошо размешайте, дайте отстояться, процедите, добавьте мед и сок лимона. Поставьте в холодное место. К столу подавайте в охлажденном виде.

Напиток «Свежесть»

Требуется: **2 ст. л.** свежих измельченных листьев мяты и облепихи, **1** стакан кипятка, **1 ст. л.** меда, лед.

Способ приготовления. Листья залейте кипятком и настаивайте 40 мин, затем процедите и добавьте мед, размешайте.

Подавайте в бокале с кубиками льда.

Напиток томатный «Африка»

Требуется: **200 г** томатного сока, **1** грейпфрут, петрушка, **2** неполные ч. л. молотого красного перца, лед, черный перец.

Способ приготовления. Из грейпфрута выжмите сок, смешайте с томатным соком, добавьте специи, перемешайте.

Подавайте в бокале, посыпав черным перцем и положив кубики льда. Для украшения используйте зелень.

Коктейль апельсиновый

Требуется: **40 г** персикового ликера, **20 г** коньяка, **2** кубика льда, долька апельсина.

Способ приготовления. В фужер положите лед, налейте ликер, а затем коньяк, долейте хорошо охлажденным тоником. Кружок апельсина положите в напиток или украсьте им край фужера.

Витаминный коктейль

Требуется: **40 г** морковного сока, **40 г** яблочного сока, **40 г** сока сельдерея, немного рубленой петрушки.

Способ приготовления. Все перемешайте и пейте

охлажденным, но безо льда.

Коктейль «Богатырь»

Требуется: **200 г** молока, **100 г** черники, **2 ст. л.** пшеничных зародышей, сахар.

Способ приготовления. Смешайте в блендере молоко с сахаром и ягодой, перелейте в стакан, добавьте пшеничные зародыши, перемешайте еще раз.

Медово-клубничный напиток

Требуется: **400 г** ягод клубники, **1** $^1/_2$ стакана сахара, **5** стаканов молока, мед.

Способ приготовления. Ягоды очистите от цветоножек, помойте, мелко нарежьте и засыпьте сахаром. Оставьте на 30 мин, затем залейте молоком.

Хорошо размешайте и полейте небольшим количеством жидкого меда.

Яблочно-мандариновый напиток

Требуется: **400 г** яблок, **8** мандаринов, **5** стаканов воды, **1** $^1/_2$ стакана сахара, свежая курага.

Способ приготовления. Нарежьте яблоки, очистите мандарины. Залейте фрукты и кожуру мандаринов водой и варите 10–15 мин. Затем процедите напиток и положите сахар. Доведите до кипения, чтобы сахар растворился. Охладите, разлейте по бокалам и положите в каждую порцию по несколько мелких кусочков мягкой кураги.

Медово-смородиновый напиток

Требуется: **6 ст. л.** меда, **6 ст. л.** сока красной смородины, свежие ягоды смородины или варенье, **1л**свежего молока.

Способ приготовления. Взбейте мед с соком и влейте холодное молоко, сильно взбивая. Добавьте в коктейль несколько ягодок, например малины или клубники. Из варенья тоже можно положить ягоды, только дайте стечь сиропу.

Напиток из сухофруктов

Требуется: **700 г** чернослива, **500 г** сушеных груш, **300 г**

изюма (без косточек), **200 г** кураги, гвоздика (по желанию).

Способ приготовления. Чистые фрукты мелко порежьте, перемешайте и добавьте совсем немного гвоздики. Положите фруктовую массу в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она покрыла фрукты.

Поставьте в духовку и тушите. Перед подачей полейте угощение медом.

Клюквенный морс

Требуется: **1** стакан клюквы, $^1/_2$ стакана меда, **1 л** воды.

Способ приготовления. Клюкву переберите, промойте, разомните деревянным пестиком или ложкой в неокисляющейся посуде и отожмите сок. Выжимки залейте водой, поставьте на огонь, прокипятите 10 мин и процедите.

Добавьте в отвар мед, дайте ему раствориться и влейте подготовленный клюквенный сок. Подавайте морс охлажденным.

Молочный коктейль с киви

Требуется: **1 л** свежего молока, **300 г** мороженого, **10 ст. л.** вишневого сиропа, киви.

Способ приготовления. Сироп, молоко и мороженое хорошо взбейте и разлейте по бокалам. На края бокалов насадите долечки киви.

Кофе из ячменя

Требуется: **2** моркови, $^1/_2$ стакана ячменя, $^1/_2$ **л** воды, **50 г** сахара.

Способ приготовления. Морковь очистите, натрите на крупной терке и высушите. Зерна ячменя высушить, пропустите через мясорубку, соедините с сушеной морковью и все вместе поджарьте. В кипящую воду положите ячменно-морковную смесь (1–2 ч. л. на чашку), варите 10–15 мин и дайте настояться 5—10 мин.

Напиток из сухофруктов

Требуется: **700 г** чернослива, **500 г** сушеных груш, **300 г** изюма (без косточек), **200 г** кураги, гвоздика (по желанию).

Способ приготовления. Чистые фрукты мелко порежьте, перемешайте и добавьте совсем немного гвоздики. Положите фруктовую массу в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она

покрыла фрукты. Поставьте в духовку и тушите. Перед подачей полейте угощение медом.

Коктейль «Молочная река»

Требуется: **1 л** молока, **800 г** фруктового сока, **150 г** сахара, **3** яйца.

Способ приготовления. Яйца, сахар, молоко, сок взбейте миксером. Коктейль сразу разлейте в стаканы.

Коктейль «Ягодка»

Требуется: **1 л** молока, **300 г** свежей клубники, **300 г** сахара.

Способ приготовления. Клубнику разотрите с сахаром и взбивайте, медленно подливая молоко. Подавайте к столу в бокалах для коктейля с соломинкой.

Коктейль «Вишневое безумие»

Требуется: **100 г** коньяка, **200 г** фруктового ликера (лучше вишневого), **300 г** красного вина, **200 г** вишневого сиропа, ягоды вишни, лед.

Способ приготовления. Уложите в бокалы кубики льда. Разлейте коктейль. Подайте к нему ягоды.

Коктейль «Добрая Мэри»

Требуется: **1 л** томатного сока, соль, свежая зелень, газированная вода.

Способ приготовления. Измельченную зелень размешайте с соком. Добавьте соль. Налейте сок в стакан на $^2/3$ и долейте газированной воды. Для тех, кто хочет попробовать «Мэри позлее», можно добавить в коктейль 50 г водки.

Напиток «Фруктовый»

Требуется: **1 л** мандаринового или яблочного сока, **1** лимон, **300 г** сахара, $^1/_2$ **л** газированной воды.

Способ приготовления. Сахар разведите в соке, добавьте сок лимона и газированную воду. В стакан с напитком положите соломинку и кубики льда.

Коктейль «Айсберг в шоколадном море»

Требуется: **1 л** молока, **3 ст. л.** какао, **2** $^1/_2$ **ст. л.** сахара, **1** яичный белок, **50 г** шоколада.

Способ приготовления. Сварите какао, подсластив несколькими ложками сахара, и охладите его. Из яичного белка и сахара взбейте пену. В разлитое по стаканам какао насыпьте тертого шоколада и положите по ложке крема. В стакан положите соломинку.

Коктейль «Натюрморт»

Требуется: **1 л** молока, **2 ст. л.** какао, **2 ст. л.** молотого кофе, сахар.

Способ приготовления. Какао и кофе смешайте и разведите в небольшом количестве молока.

Добавьте остальное молоко и доведите до кипения, добавьте сахар.

Очень эффектно выглядят коктейли в бокалах, украшенных под «иней». Для этого края бокала опустите в воду или в ягодный сироп, потом погрузите в сахар или сахарную пудру. На краях бокала получится «снежный» ободок. Бокал с коктейлем можно украсить кружком лимона или апельсина.

Напиток «Медвежонок»

Требуется: **2 л** молока, **100 г** меда.

Способ приготовления. Доведите молоко до кипения и добавьте мед. Все хорошо смешайте или взбейте миксером.

Это очень полезный напиток, его можно использовать, добавив топленого масла, при простудных заболеваниях, так как он смягчает горло и облегчает дыхание.

Напиток «Тропическое молочко»

Требуется: $^1/_2$ **л** молока, **1** апельсин.

Способ приготовления. Апельсин очистите от кожуры, разделите на дольки. Взбейте в смесителе апельсиновые дольки и молоко. Разлейте по бокалам и подавайте к столу охлажденным.

Напиток «Клубничка»

Требуется: **1** $^1/_2$ **л** молока, **150 г** клубничного сиропа.

Способ приготовления. Растворите сироп в кипящем молоке, немного охладите и взбейте миксером. Разливая, можете добавить в стаканы кубики льда.

Кисель «Густой»

Требуется: **1** $^1/_2$ **л** молока, **20 шт.** миндаля, $^1/_2$ стакана сахара, **6 ст. л.** кукурузного крахмала.

Способ приготовления. Обварите кипятком миндаль, очистите и измельчите. Налейте в стакан холодное молоко и смешайте его с крахмалом. Остальное молоко подогрейте и влейте в истолченный миндаль. Накройте крышкой и дайте постоять 1 ч. Процедите молоко через салфетку, всыпьте сахар и вскипятите. Добавьте муку, крахмал, разведенный в молоке, и еще раз доведите до кипения.